

MENÜKARTE

vom 11. bis 14.8.2023
und vom 18. bis 20.8.2023

von Bert Gerlach

Wrukensuppe

*aus Kohlrüben (Wruken)
mit gelber Bete, gebackenem Sellerie und Koriander
(vegan)*

7,50 €

Mangold-Basilikum-Salat mit Pflaume

*mit mariniertem Mangold, Sauerampfer und frischen Tomaten
(vegan)*

9,50 €

Süß-Saurer Schweinebraten

*vom heimischen Bio-Schwein
mit eingelegten Schmorgurken, gebackenem
Broccoli und frischen Zucchini
und dazu
ein böhmischer Sauerrahm-Kräuter-Knödel*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Gebratene Zucchini mit Schwarzkohl

*mit eingelegten Schmorgurken, gebackenem
Broccoli und frischen Zucchini
und dazu
ein böhmischer Sauerrahm-Kräuter-Knödel*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Basilikum-Eis mit karamellisierten Tomaten-Streifen

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
40,00€

Das Fleisch, die Milchprodukte, die Salate und Kräuter und das Obst&Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.

Meistens sind für alle Gänge vegane Varianten möglich. Sprechen Sie uns an!

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!
