

# MENÜKARTE

vom 25. bis 27.8.2023  
und vom 1. bis 3.9.2023

von Bert Gerlach

## Zucchini-suppe

*aus frischen Zucchini und Wurzelgenüse  
mit arabischen Gewürzen  
(vegan)*

**7,50 €**

## Tomaten-Pflaumen-Birnen-Salat

*Mit Salatblättern und Sauerampfer  
und einem Pflaumen-Piment-Dressing*

**9,50 €**

## Geschmortes Rindfleisch

*vom heimischen Bio-Rind  
geschmort in frischen Tomaten  
dazu ein Kartoffel-Kräuter-Stampf mit  
gebackenem Gemüse und einem  
frischen Gurken-Zaphito-Salat  
mit Majorancreme*

**Menüportion 18,50 €**

**normale Portion 24,50 €**

oder

## Bohnen und Schwarzkohl mit Ziegenkäse überbacken

*dazu ein Kartoffel-Kräuter-Stampf mit  
gebackenem Gemüse und einem  
frischen Gurken-Zaphito-Salat  
mit Majorancreme*

**Menüportion 18,50 €**

**normale Portion 24,50 €**

## Limonen-Duftnessel-Joghurt-Eis

*mit Pflaumenkompott und gebackenen Äpfeln und Pflaumen*

**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!*

---