

# MENÜKARTE

vom 8. bis 10.9.2023

von Bert Gerlach

## sommerliche Gemüsesuppe

*mit erntefrischen gelben Tomaten, Bohnen und Zaphito  
(vegan)*

7,50 €

## Salat aus frischen Kräutern mit in Holundersaft pochierten Birnen und Äpfeln und Ziegenkäse

*mit einem Holunder-Creme-Dressing  
(vegan)*

9,50 €

## Risotto mit kurz gebratenem Straußenfleisch und scharfen Pimientos

*vom heimischen Strauß,  
Risotto mit  
Zucchini, Mangold,  
Palmkohl und Broccoli  
dazu frische Tomaten und Parmesan*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

## Risotto mit gebratenen Pilzen und scharfen Pimientos

*Austernseitlingen und Shiitakepilze  
aus uckermärkischer Zucht  
Risotto mit  
Zucchini, Mangold, Palmkohl und Broccoli  
dazu frische Tomaten und Parmesan*

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!*

---