

MENÜKARTE

vom 13. bis 15.10.2023
und vom 20. bis 22.10.2023

von Bert Gerlach

Kürbissuppe
mit geröstetem Schwarzkohl
mit Kartoffeln, Chili und Knoblauch
dazu Knoblauch-Butter-CROUTONS

7,50 €

Melone-Radiccho-Salat
Radicchio und scharfer Asiasalat
mit uckermärkischen Melonen und Tomaten

9,50 €

Fleisch-Ragout
mit Käse überbacken
Fleisch vom heimischen Strauß, Rind und Schwein
mit verschiedenem Gemüse,
mit Ricotta-Ziegenkäse-Klößchen
und dazu Brot mit frischem Kräuterpesto

oder

Gemüse-Ragout
mit Käse überbacken
bunte Bete, Paprika, Kürbis, Grünkohl,
Möhren, Auberginen und Zucchini
mit Ricotta-Ziegenkäse-Klößchen
und dazu Brot mit frischem Kräuterpesto

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

warmer gebackener Apfel
mit Vanilleeis und Basilikum-Joghurt-Eis
dazu Haselnuss-Streusel

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!
