

MENÜKARTE

vom 17. bis 19.11.
und 24. bis 26.11.

von Bert Gerlach

Rote-Bete-Kokos-Suppe

*mit Knoblauch und Petersilie
(vegan)*

7,50 €

gebackene Rote Bete mit einer Sanddorn-Chili-Creme

dazu Radicchiosalat und eine Nuss-Gewürz-Mischung

9,50 €

Zarte Papaya-Lammkeule

*vom heimischen Lamm,
mit Austernseitlingen,
fermentiertem Apfel-Paprika-Jus,
einem Endivien-Wurzel-Stampf*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Gebackener Kürbis

*mit Austernseitlingen,
Butter, bunter Bete
fermentiertem Apfel-Paprika-Jus,
einem Endivien-Wurzel-Stampf*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Sternanis-Quitte mit Whiskycrème

dazu weiße Schokolade und Karamelleis

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!
