

# MENÜKARTE

vom 1. bis 13.12.  
und 8. bis 10.12.

von Bert Gerlach

## winterliche Gemüsesuppe

mit Wurzelgemüse, Kürbis und Kohl  
dazu Brot und Kräuterbutter  
(vegan)

auf Wunsch mit einer Infusion aus Fleischsoße (Lamm)

7,50 €

## Radicchio und Apfel mit Käse überbacken

mit einem Honigdressing

9,50 €

## Hackbraten mit Roter Bete und einer Schwarzkohl-Füllung

vom heimischen Rind  
dazu Kartoffel-Kürbis-Gratin  
und ein Salat aus fermentierten Äpfeln,  
gedünstetem Kohl und Möhren

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

## Gebratene Ringelbete und Sellerie in einer Haselnuss-Käse-Panade

vom heimischen Gemüse  
dazu Kartoffel-Kürbis-Gratin  
und ein Salat aus fermentierten Äpfeln,  
gedünstetem Kohl und Möhren

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

## Sternanis-Quitte mit Whiskycreme

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!

---