

MENÜKARTE

vom 3. bis 5.5.
und 10. bis 12.5.

von Bert Gerlach

Tomatensuppe mit Schwarzkohl

*aus eingekochten uckermärkischen Tomaten
mit Schnittlauch und Knoblauch-Croutons
(vegan)*

7,50 €

gebackener Spargel

*auf frischen Spinatblättern und Sauerampfer mit Nussbutter und Bärlauchöl,
nach Wahl mit Haselnüssen oder Wildschinken-Chips*

9,50 €

Toskanischer Wildschweingulasch

*vom heimischen Wildschwein,
mit Orangen und Rotwein,
dazu Bärlauch-Sauerteig-Knödel
und einem Bärlauch-Rettich-Topic*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Ragout aus weißen Gemüse

*mit Kohlrübe, Blumenkohl, Sellerie und Spargel
mit Orange und Kokoscreme
dazu Bärlauch-Sauerteig-Knödel
und einem Bärlauch-Rettich-Topic*

oder

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Vanilleeis mit gebackenen Salbei-Orangen und Rhabarber

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!
