

MENÜKARTE

vom 14. bis 16.6.
und 21. bis 23.6.

von Bert Gerlach

FrISCHE KRÄUTER-MÖHREN-SUPPE

*mit Sauerampfer und Koriander,
Möhren aus dem Nachbardorf, Paprika und Weißwein
(vegan)*

8,50 €

DRACHENKOPF-SALAT MIT FLAMBIERTEM ZIEGENKÄSE

*frischer Salat, Kräuter und handgeschöpfter Ziegenkäse aus der Uckermark
dazu ein Holunderblüten-Dressing*

10,50 €

KALBSGESCHNETZELTES MIT SHERRY

*Pilze, Ysop, Saure Gurke und Sellerie,
Saure Sahne mit Sherry und Dill
dazu Lauch-Asche
und Eierspätzle mit Petersilienöl*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

oder

GEBRATENER SCHERKOHLE

*mit Whiskyaroma
und gutem Heinrich
dazu Lauch-Asche
und Eierspätzle mit Petersilienöl*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

ESSIG-RHABARBER-SAHNEJOGHURT MIT ERDBEERSOÛSE

mit Ananas-Minze und Thai-Lemon-Basilikum

7,50 €

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!
