

MENÜKARTE

vom 12. bis 14.7.
und 19. bis 21.7.

von Bert Gerlach

Suppe aus gebackener Rote Bete

*mit Zwiebeln, Weißwein, frischer Petersilie und Schnittlauch
(vegan)*

8,50 €

Steglitzer Weißkohlsalat

*auf frischem Salat mit Augustäpfeln, Portulak und einem cremigen Johannisbeerdressing
(vegan)*

10,50 €

Kurzgebratenes vom Uckermärkischen Bio-Schwein

*auf einem Ragout aus
Mangold, Fenchel und Weißkohl
mit kleinen Ziegenkäse-Klößchen
dazu fermentierter Kohlrabi, gebackene Zucchini
und Tomaten-Ciabatta*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

oder

Kurzgebratener Fenchel

*in einer Marinade aus
fermentiertem Spargel und Chili
auf einem Ragout aus
Mangold, Fenchel und Weißkohl
mit kleinen Ziegenkäse-Klößchen
dazu fermentierter Kohlrabi, gebackene Zucchini
und Tomaten-Ciabatta*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Holunderblüten-Joghurt-Eis

*mit einer Erdbeer-Whisky-Minz-Soße
und Haselnussstreuseln*

7,50 €

oder Eis+Sahne siehe aktuelles Angebot!

**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. Sprechen Sie uns an!
