

# 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!*

---