

MENÜKARTE

vom 26. bis 28.7.
und 2. bis 4.8..

von Bert Gerlach

Bohnen-Mangold-Suppe

mit Sojasahne, Estragon und Schnittlauch
(vegan)

8,50 €

Süßsauer Marinierte Zucchini und Pak Choi

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

10,50 €

Lamnbraten

vom heimischen Lamm
auf gebackenen Zucchini und Mangold,
fermentiertem Kohlrabi
und Zitronen-Kartoffeln
dazu
Mayonnaise
und Jalapeñoscreme

oder

Gebackener Broccoli

frisch geerntet
auf gebackenen Zucchini und Mangold,
fermentiertem Kohlrabi
und Zitronen-Kartoffeln
dazu
Mayonnaise
und Jalapeñoscreme

Menüportion 20,50 €

normale Portion 27,00 €

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Basilikum-Orangen-Eis

mit Cashew-Sahne
(vegan)

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!
