

# MENÜKARTE

vom 4. bis 6.10.  
und 11. bis 13.10.

von Bert Gerlach

## Möhren-Kürbis-Suppe

*mit gelben Möhren, Muscat de Provence, Dill, Ingwer  
und Butter-Croutons  
(vegan ohne Croutons)*

**8,50 €**

## Frischer Weißkohlsalat mit Boskop und Orange

*auf Salat mit Blattzichorie und einer Estragon-Cashew-Creme  
(vegan)*

**10,50 €**

## Pikanter Rinderbraten

*vom heimischen Rind  
mit gebratenen Chilischoten  
dazu sauren Schwarzkohl und Schmorgurken  
und ein  
Kürbis-Paprika-Kartoffel-Stampf mit Kräutern*

**oder**

## Gebratener Paprika

*aus dem heimischen Garten  
mit gebratenen Chilischoten  
dazu sauren Schwarzkohl und Schmorgurken  
und ein  
Kürbis-Paprika-Kartoffel-Stampf mit Kräutern  
(vegan ohne Stampf)*

**Menüportion 19,50 €**

**normale Portion 25,50 €**

**Menüportion 19,50 €**

**normale Portion 25,50 €**

## Pochierte Birne mit Yautli

*dazu Pfeffer und eine warme Vanillesoße*

**7,50 €**

**oder alternativ Kuchen 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!*

---