

MENÜKARTE

vom 11. bis 13.7.
und 18. bis 20.7.

von Bert Gerlach

Zucchini-Möhren-Creme-Suppe

*Zwiebel-Lauch-Püree / schwarzer Knoblauch
(vegan)*

8,50 €

Gurken-Minz-Paste auf frischem Salat

Frischkäse / Basilikum / Kohlrabi / Stangensellerie

10,50 €

Kurzgebratenes Schweinefleisch

*vom heimischen Bio-Schwein
Zitronen-Thymian / Whisky
dazu
Mangold / Muskatkraut
Blumenkohl / Zucchini
Rote Linsen – Kartoffelmus
Joghurt*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

Gedünsteter Fenchel und Stangenbohnen

*Knoblauch / fermentierter Kohlrabi und Fenchel
dazu
Mangold / Muskatkraut
Blumenkohl / Zucchini
Rote Linsen – Kartoffelmus
Joghurt*

oder

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

Karamelleis mit Beerenkompott

Sesamkrokant / Bitterorangen-Butterstreusel

8,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für

44,00€

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!
