

MENÜKARTE

vom 25. bis 27.7.

von Bert Gerlach

Blumenkohl-Möhren-Creme-Suppe

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

8,50 €

Marinierter Krautsalat mit Augustäpfeln

*frischer Salat / Basilikum / Portulak / Cashew-Dressing
(vegan)*

10,50 €

Zweierlei Buletten

*eine Hirsch-Bulette mit Roter Bete und
Zitronenbasilikum,
eine Schweine-Rind-Bulette mit Speck und Pilzen
dazu
lauwarmer Kartoffelsalat mit Salz-Zucchini,
Äpfeln und Weißer Bete
und einer Kokos-Soja-Zitronen-Soße
und frischen Kräutern*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

oder

Geräucherte Bohnen und Fenchel mit gebackenem Broccoli

*dazu
lauwarmer Kartoffelsalat mit Salz-Zucchini,
Äpfeln und Weißer Bete
und einer Kokos-Soja-Zitronen-Soße
und frischen Kräutern*

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!
