

MENÜKARTE

vom 1. bis 3.8.

von Bert Gerlach

Spitzkohl-Creme-Suppe

*frische Petersilie
(vegan)*

8,50 €

Tomaten und Butterbrot auf Salat

frischer Salat / frische Tomaten / getoastetes Dinkelbrot mit Butter / marinierte Zwiebeln

10,50 €

Zweierlei Buletten

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

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

Geräucherte Bohnen und Fenchel mit gebackenem Broccoli

oder

*dazu
lauwarmer Kartoffelsalat mit Salz-Zucchini,
Äpfeln und Weißer Bete
mit einer Kokos-Soja-Zitronen-Soße
und frischer Kräuter-Remoulade*

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!
