

MENÜKARTE

vom 12. bis 14.9.
und 19. und 21.9.

von Bert Gerlach

Bohnensuppe

*mit gelben Möhren, frischen Tomaten und Zitroniges Bohnenkraut
(vegan)*

8,50 €

Süßsauer eingelegte Gurken, Zaphito und Zucchini mit frischer Tomate auf Salat

mit Koriander, Basilikum, Sesam und Zitronen-Aioli

10,50 €

Rindfleischpastete

*von heimischen Bio-Rind
Roter Bete / Mangold / Sellerie / Pinienkerne
dazu
eine Miso-Poree-Butter-Soße,
Schmorgurken
und Kürbis-Kartoffel-Kräuter-Stampf*

oder

Gedünsteter Poree

*heimischer Porree
gebraten und in Miso-Butter geschwenkt
dazu
eine Miso-Poree-Butter-Soße,
Schmorgurken
und Kürbis-Kartoffel-Kräuter-Stampf*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

Menüportion 19,50 €

normale Portion 26,50 €

Warme Pflaumen und Äpfel auf Vanilleeis und frische Birne mit Bourbon-Pfeffer

mit Yautli und Anisysop

8,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

**Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
44,00€**

Der Menüpreis gilt nur für eine vollständige 4-Gänge-Menü-Bestellung, ansonsten gelten die Einzelpreise.

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!
