

MENÜKARTE

vom 23.10. bis 25.10.2020
von Bert Gerlach

Tomatensuppe

*aus regionalen Tomaten
mit Weissbrot-Knoblauch-Croûtons*

4,50 €

Wildkräutersalat

*aus verschiedenen heimischen Wildkräutern, Salat und essbaren Blüten
mit einem Apfel-Zwiebel-Dressing*

6,50 €

Gulasch mit Sauerkraut und Paprika

*Schweinefleisch-Gulasch
nach osteuropäischer Art
dazu Sauerteigknödel*

Menüportion 12,50 €

normale Portion 18,00 €

oder

Gebackener Kürbis mit regionalem Käse

*dazu geräucherter Möhrencreme
und eingelegter Ringelbete
und Sauerteigknödel*

Menüportion 12,50 €

normale Portion 18,00 €

Quitte

*in einem Weisswein-Gewürz-Sud gekochte Quitte
dazu Schlagsahne und Quitten- und Rote Bete-Chips*

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tafel!

**Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
27,00€**

Fleisch- und Milchprodukte, die Wildkräuter und Obst und Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an.
