

MENÜKARTE

vom 1.7. bis 3.7.2022

von Bert Gerlach

Rote Bete-Suppe

*mit Anis-Ysop und Pfefferminze
kann warm oder kalt gegessen werden*

5,50 €

Sorbet aus fermentiertem Fenchel auf Salat

mit gebackenen Johannisbeeren

7,50 €

In Kräuterjoghurt mariniertes Schweinefleisch

*kurzgebraten
dazu ein Salat aus rohem und frischem Gemüse
und frischen Kräutern mit einem
Estragon-Limetten-Dressing
dazu Polenta*

Menüportion 15,50 €

normale Portion 20,50 €

oder

Gegrillter Broccoli

*frisch geernteter Broccoli
dazu ein Salat aus
rohem und frischem Gemüse und
frischen Kräutern mit einem
Estragon-Limetten-Dressing
dazu Polenta*

Menüportion 15,50 €

normale Portion 20,50 €

Frozen Ziegenjoghurt

*aus frischem, regionalem Ziegenjoghurt
mit Duftnessel und Basilikum
dazu Lemon Curd*

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tafel!

**Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
33,00€**

Fleisch- und Milchprodukte, Salate und Kräuter und Obst und Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!
