

MENÜKARTE

vom 19.8. und 21.8.2022

von Bert Gerlach

Suppe aus regionalem „Neuseeländer Spinat“ *dazu frisches Gurkenpüree*

5,50 €

Tomaten-Pflaumensalat *mit Piment-Dressing, gebackenen Salbeizitronen und Basilikum*

7,50 €

Bulleten

*eine Straußenfleisch-Bulette mit Wildkräutern,
Porree, Pfeffer und Speck und
eine Rindfleisch-Bulette mit roter Bete
und Haselnüssen
dazu
ein frischer Gurken-Kartoffelsalat
mit Kräutermayonnaise und Chilisoße*

oder

Auberginen-Tomaten-Risotto

*mit Paprika und Zucchini
dazu Bohnen,
frische Tomaten
und
Parmesan*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

Frischer Joghurt mit Minze und Duftnessel dazu frisches Pflaumen- und Apfelkompott

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

**Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
35,00€**

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!
