

MENÜKARTE

vom 17. bis 19.5.
und 24. bis 26.5.

von Bert Gerlach

Steckrüben-Möhren-Cremesuppe

*mit Zitrone und Ysop
(vegan)*

8,50 €

gebackener Spargel

*auf frischen Spinatblättern und Sauerampfer mit Nussbutter und Bärlauchöl,
mit Haselnüssen und auf Wunsch mit Wildschinken-Chips*

10,50 €

Rinderroulade mit Spargelfüllung

*vom heimischen Rind,
gefüllt mit Spargel, Gurkenferment und Speck
dazu Sellerie-Kartoffel-Stampf
mit Kräutern und Butter
und gerösteter violetter Blattkohl*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

oder

Kross gebratene Frühlingszwiebeln

*frisch aus dem Garten
mit einer Grünen Paprika-Kräuter-Soße
dazu Sellerie-Kartoffel-Stampf
mit Kräutern und Butter
und gerösteter violetter Blattkohl*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Rhabarber-Orangenminze-Eis

mit Schwarzem Johannisbeer-Butterstreuseln

7,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für

40,00€

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!
