

MENÜKARTE

vom 31.5. bis 2.6.
und 7. bis 9.6.

von Bert Gerlach

Lauch-Zwiebel-Suppe

mit Paprika, Lorbeer und Sojasauce
(vegan)

8,50 €

Spargel-Erdbeer-Salat

auf frischem Salat mit Borretsch und einer
Erdbeer-Joghurt-Creme

10,50 €

Zweierlei Buletten

eine Wildschwein-Speck-Bulette
mit Muskatella-Salbei
und eine Rinder-Poree-Bulette
mit zitronigem Bohnenkraut
dazu

ein warmer Kartoffelsalat mit Gurkenferment,
Gurke, Spargel, Sauerampfer
in einer Miso-Soyasahne-Marinade
dazu Chilisoße und Zitronenmayonnaise

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Flambierter Kohlrabi

gebraten und mit Whisky abgelöscht
dazu flambierter Ziegenkäse
und gebratene Kohlrabiblätter
dazu

ein warmer Kartoffelsalat mit Gurkenferment,
Gurke, Spargel, Sauerampfer
in einer Miso-Soyasahne-Marinade
dazu Chilisoße und Zitronenmayonnaise

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

oder

Rhabarber-Orangenminze-Eis

mit Schwarzem Johannisbeer-Butterstreusel

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!
