

MENÜKARTE

vom 28. bis 30.6.
und 5. bis 7.7.

von Bert Gerlach

Zwiebel-Weißwein-Mangold-Suppe

*mit Knoblauch und frischen Zuckerschoten
(vegan)*

8,50 €

Koriander-Radieschen-Salat

mit handgeschöpftem Ziegenkäse, frischem Gartensalat und Kräutern

10,50 €

Rinderschmorbraten

*vom heimischen Rind
mit Sauerrahm und Johannisbeeren
dazu Sauerampfer und Zuckerschoten
und Kräuter-Polenta*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

oder

Fenchelbraten

*in Chili-Marinade
mit Sauerrahm und Johannisbeeren
dazu Sauerampfer und Zuckerschoten
und Kräuter-Polenta*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Holunderblüten-Joghurt-Eis

*mit einer Erdbeer-Whisky-Minz-Soße
und Haselnussstreuseln*

7,50 €

oder Eis+Sahne siehe aktuelles Angebot!

**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. Sprechen Sie uns an!
