

MENÜKARTE

vom 23. bis 25.8.
und 30.8. bis 1.9.

von Bert Gerlach

Gelbe Möhren - Cremesuppe

mit Tomate, Kokos, Oregano und Schnittknoblauch
(vegan)

8,50 €

bunter Tomatensalat

mit Stegelitzer Tomaten auf frischem Salat mit Weintrauben, Melone
dazu flambierter, regionaler Ziegenkäse und einem Holunderbeeren-Dressing
(vegan ohne den Käse)

10,50 €

Buletten

eine Lamm-Zitrone-Minze-Bulette mit Knoblauch
und eine Rind-Rote Bete- Haselnuss-Bulette
dazu ein lauwarmer Kartoffelsalat
mit frischen Gurken, Bohnen,
und einem Sojasahne-Dressing
noch dazu Sauerampfer und wilde Rauke,
Chilisoße und Zitronen-Mayonnaise

oder

Gefüllte Spitzkohl-Roulade

gefüllt mit gebackenem
und fermentiertem Gemüse
dazu ein lauwarmer Kartoffelsalat
mit frischen Gurken, Bohnen,
und einem Sojasahne-Dressing
noch dazu Sauerampfer und wilde Rauke,
Chilisoße und Zitronen-Mayonnaise
(vegan ohne die Mayo)

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Zitronen-Basilikum-Küchlein mit Holunderbeeren-Sahne

7,50 €

oder alternativ Kuchen 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!
