

MENÜKARTE

vom 1. bis 3.11.
und 8. bis 10.11.

von Bert Gerlach

Bunte Bete Suppe

*mit Roter-, Gelber- und Ringelbete
dazu frische Petersilie
(vegan)*

8,50 €

Salat aus Endivien

und fermentiertem Weißkohl mit Chilischoten

*dazu frischen gelbe Möhren, Blattzichorie, geröstete Sonnenblumenkerne und ein Zitronendressing
(leicht scharf, vegan)*

10,50 €

Würzfleisch

*heimisches Lamm- und Rindfleisch mit
gebackenem Broccoli in einer süß-saure
Würzsoße mit Käse überbacken
dazu Wirsingkohl in Zitronenbutter,
Buchweizensticks und Jalapeños-Soße*

oder

Paprika Ragout fin

*heimische, gegrillte Paprika mit
gebackenem Broccoli in einer süß-saure
Würzsoße mit Käse überbacken
dazu Wirsingkohl in Zitronenbutter,
Buchweizensticks und Jalapeños-Soße
(vegane Variante möglich)*

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Menüportion 19,50 €

normale Portion 25,50 €

Quitte in Cashewsahne

*dazu Rote Bete Chips
(vegan)*

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!
