

Vorspeisen

Fruchtige Tomatensuppe Parmesan-Croûtons	9,-
Saisonaler Bio-Salat Kräuter, Früchte, gebrannte Kerne, Honig-Senf-Dressing	13,-
Bio-Büffelmozzarella Tomaten, Basilikum, Limette-Grüner Tee-Balsamico	14,-

Hauptgerichte

Bio-Schweineschnitzel (regional, Meckl.),	28,-
gebratenes Zanderfilet (regional, Meckl.)	29,-
Lammbratwürste (Schäferei Hullerbusch) Kräutersenf, Chutney	24,-
Wild - Bratwürste (Dam- und Schwarzwild, Jagd Carwitz) Kräutersenf, Chutney	24,-

wählen Sie dazu eine Beilage:

Bratkartoffelstampf
saisonale Gemüse-Kartoffelpfanne
Bunter Garten-Salat, Kräuter, Kerne, Früchte

großer saisonaler Bio-Salat 19,-
Kräuter, Früchte, gebrannte Kerne, Honig-Senf-Dressing

Ravioli Pecorino-Feigen-Füllung 24,-
Salbeibutter, Ofentomaten, Ruccola, geröstete Pinienkerne
Parmesan

Lammcurry 28,-
Bohnen, Kichererbsen, Kurkuma-Reis

Sherry-Matjes 19,-
Bio-Pellkartoffeln, frische Joghurtsauce, Apfel, rosa Pfeffer,
rote Zwiebel, Salat

Kleiner gemischter Beilagensalat 5,-
(nur zum Hauptgericht hinzubestellbar)

Desserts

heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 12,-
an Bourbonvanilleeis

Basilikum-Limettensorbet 9,-

Wir verwenden Salat, Kräuter, Gemüse und Kartoffeln in Bioqualität aus vorrangig regionaler Herkunft.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Nahrungsmittelunverträglichkeiten bestehen oder Sie die Liste der Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen einsehen möchten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.