

Menü des Tages

kreiert von Sascha Engelmann

SPARGELCRÈMESUPPE | 5,80 €

mit Kresse und Crôutons

IBERICO SCHWEIN | 24,90 €

Filet vom Iberico Schwein auf buntem Spargelrisotto und Jus

oder

PORTOBELLO VEGETARISCH | 16,50 €

Portobello gefüllt mit buntem Spargelrisotto und Zitronenbéchamel

BANANEN SCHOKOKÜCHLEIN | 6,50 €

mit Safran Vanilleeis vom Bauernhof und frischen Blaubeeren

wahlweise

als 3-Gang-Menü mit Fleisch 35,90 € oder einzeln wählbar

als 3-Gang-Menü vegetarisch 27,80 € oder einzeln wählbar

Wein-Empfehlung von Michael Bolte

2017 St. Antony , Rotschiefer Riesling trocken, Rheinhessen*feinwürzig, sehr mineralisch und intensiv mit Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose*

0,75 l 28,50 € 0,2 l 7,70 €

Lust auf ‚**Wald, Wiese und Honig**‘? Das ist unser Thema am Mittwoch, den 22. Mai 2019 um 19 Uhr. Ein 4-Gang-Menü, ein Glas Honig und interessante Informationen der Imkerin und Biologin Katharina Wenzel erwarten Sie.

à la carte *einzigartig*

Zuerst oder nur so

EINZIGARTIG DREIERLEI DIP | 7,80 €

- Frischkäse aus Kuhmilch mit halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse kombiniert mit Birne, Honig und karamellisierten Walnüssen
- Sour Cream aus Schmand, Quark, Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch

dazu reichen wir verschiedene Sorten Brot

SALAT | 9,40 €

Bunter Salat der Saison mit Dressing nach Wahl (Honig-Senf oder Balsamico)
und kleiner Brotauswahl

als Beilagensalat | 3,90 €

VORSPEISEN VARIATION *einzigartig* | 9,90 €

von unserem Küchenchef zusammengestellte wechselnde Gaumenfreuden

BRUSCHETTA

(jeweils 3 Scheiben)

- Romatomen, rote Zwiebeln, Basilikum, Petersilie und Knoblauch | 5,70 €
- Pecorino, Birne, Heidehonig, Zimt | 7,50 €
- Heidschnuckenschinken, Feige | 7,80 €

Satt und zufrieden

STEINPILZRAVIOLI | 14,50 €

Ravioli mit Steinpilz-Trüffelüllung, in Butter geschwenkt mit Thymian, Parmesan und Kirschtomaten

MAISHÄHNCHENBRUST | 16,90 €

in Salbeischmalz gebratene französische Maishähnchenbrust supreme mit samtigem Kartoffelpüree, Vanillemöhren aus dem Ofen und Jus

LACHS | 17,40 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Safranrisotto und Beilagensalat

QUICHE

(mit Salatbeilage)

„Lümborg“ - geschmorte Heidschnuckenkeule mit Blaubeeren und Bergkäse | 12,40 €

„Marktplatz“ - frisches Gemüse mit mediterranen Kräutern, Kirschtomaten und Pecorino | 10,60 €

Hinterher oder nur Süßes

KLEINE KÄSEAUSWAHL | 9,80 €

vier verschiedene, wechselnde Sorten Käse, hausgemachtes Rotweintraubengelee, Brot und Butter

EISIGES DUO MIT FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,40 €

zwei Kugeln Eis oder Sorbet vom Bauernhof nach Wahl garniert mit frischen Früchten

VOM BAUERNHOF

Eiscreme | je Kugel 2,90 €

- Vanille
- Schokolade

Sorbet | je Kugel 2,90 €

- Himbeere
- Orange