



Wochenkarte

Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup 0,1 l.....3,90 €
Hauswein rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



Steckrübensuppe mit Salsiccia

Suppe aus Steckrüben, Zwiebeln, etwas Butter, hausgemachtem Gemüsefond,
Orangensaft und frischem Thymian, dazu gebratene, pikante Salsiccia.....5,50 €
..... (ohne Salsiccia)vegetarisch

Bucatini mit Haselnuss-Zitronenpesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Haselnüssen,
Rapsöl, Bio-Zitronenschale und -saft und frisch geriebenem Parmesan.....8,90 €
..... vegetarisch

Graupenrisotto mit Gremolata-Karotten

„Risotto“ aus feinen Gerstengraupen mit Olivenöl, hausgemachtem Gemüsefond,
Weißwein, Zitronensaft, Honig, Zwiebeln, Butter und frisch geriebenem Parmesan, dazu
Ofenkarotten mit Gremolata (Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch).....10,90 €
..... vegetarisch

Schmorhuhn mit weißem Portwein, Rosmarin und Oliven

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd, weißem Portwein
und Kartoffeln geschmort, mit frischem Rosmarin und schwarzen Oliven im Ofen
gebacken..... 14,90 €
.....

Quarkcrème mit Grapefruitfilets und Streusel

Crème aus Quark und Zucker, dazu Grapefruitfilets und Streusel aus Weizenmehl, Butter
und Zucker..... 5,60 €