

MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Sauerampferbutter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Erste Radieschen & geröstete Sesampaste Radieschen vom Rosenhof, dazu eine Sesampaste mit Curry verfeinert	6
Grüner Bataviasalat, Topinamburchips, Wallnüsse & Rapsöl Bataviasalat vom Biohof Tollgrün & Rapskernölvinaigrette	10
Birnen, geschmorte Petersilienwurzel, Eisbergsalat Geschmorte Petresilienwurzel vom Rosenhof	11
Sauerampfer-Buttermilchkaltschale, Gurken & Schafskäse Schafskäse vom Biohofgut Kappellenhof	11

HAUPTGÄNGE

Crémiges Graupenrisotto, Brunnenkresse & Kräutersaitlinge gebratene Kräutersaitlinge von der Biopilzzucht Lehr	15
Blumenkohl, Parmesancreme, roter Pfeffer Blumenkohl in Nussbutter gegart, vom Biohof Tollgrün	15
Weißer Spargel, Kombuchahollandaise & Bärlauchpolenta Weißer Spargel aus Werheim, hausgemachter Johannisblätterkombucha	16
Gezupfte Entenflügel, Kartoffelkugeln, Kohlrabi & Rosinen Entenflügel von Bauer Manns Freilandenten pochiert in Geflügelfond	16

DESSERTS

Holunderblütengranita, Walnusspudding & Schlag	9
--	---

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Birne-Mandel Tarte	4
Rhabarber Tarte	4
Erdbeer-Käse Tarte	4

Bitte fragt nach, wir haben immer etwas für Kinder vorbereitet. Kleine Abweichungen möglich.