

MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Rapskernbutter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Schinken-Kroketten, Joghurt & Dill Drei Schinken-Kroketten vom hausgemachten May-Schwein Schinken	6
Schnittsalat, Schafskäseschnee & Sonnenblumenkerne Salat von der Permakultur Seel & hausgemachte Rapskernvinaigrette	10
Mozzarella, grüner Spargel, Senfgurken & Schmand Bio Mozzarella aus der Käserei "L'Abbate" in Offenbach	11

HAUPTGÄNGE

Ricottagnocchi, frische Erbsen, Bergkäsesauce & Minze Frischer Ricotta aus der Käserei "L'Abate" in Offenbach	15
Ganze Artischocke, Creme Fraîche, Senfsaat & Lauchasche Französische Artischocken in Weißweinsud gegart zum selber Zupfen	15
Weißer Spargel, Ajo Blanco, Eiszapfen & Mandelknusper Weißer Spargel aus Werheim	16
Forelle, Spinat, Brunnenkresse, Petersilienhirse & Haselnüsse Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht in "Wetterfeld"	17

DESSERTS

Weißer Schokoladencreme, Kirschen, Rosenblütengranita	9
---	---

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Joghurt Tarte	4
Erdbeer Tarte	4
Johannisbeer Tarte	4

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