

# MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

## VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Heubutter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Rosenkohl, Ziegenfrischkäse & Radieschen Blanchierter Bio Rosenkohl & Aufgeschlagener Ziegenfrischkäse	6
Schwarzwurzeln Involtini, Kräutersaitlinge, Chicorree & Dill Kräutersaitlinge aus der Bio Pilzzucht Lehr	12
Grüne Linsensuppe, Grünkohl, Joghurt & Apfelcreme Cremige Linsensuppe mit einer Apfelcreme & Joghurt aus Heumilch	11
Gebratene Blutwurst, Butternusskürbis, Karamell & Haselnuss Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir Rezept vom MAY Schwein	12

## HAUPTGÄNGE

Dinkelrisotto, Blauschimmelkäse, Walnüsse & Spinat Dinkelreis vom Biohof May gekocht zum Risotto	15
Spinat-Malfati, Mozzarellasauce, Meerrettich & Cedratzitrone Malfati gekocht aus jungem Spinat & Ricotta, eingemachte Cedratzitrone	15
Geschmorte Karotte, Buchweizen Crêpes & Gewürzcreme in Gewürzen und Honig geschmorte Karotten	16
Hühnerfrikassee, Kartoffeln, Radieschen & Schwarzwurzel Poached and plucked free-range chickens from Bauer Mann	16

## DESSERTS

Sauerrahmsorbet, Amaranthschaum & Sauerrahmsorbet	9
---	---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

Apfel-Haselnuss Kuchen	4
Brine-Schokoladen Kuchen	4
Ingwer- Limetten Kuchen	4

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