

Vegetarisches Menü

Cremesuppe vom Bärlauch aus eigenem Anbau
mit pochiertem Wachtelei

Creamy bear's garlic soup from own cultivation with poached quail egg

*1 Weizen, 3,7,9 **vegetarisch**

6,50

* * * * *

Bärlauchstampf mit gebratenem Chicorée
und glasiertem Knospenkohl aus eigenem Anbau

Bear's garlic mash with fried chicory and glazed wild broccoli of own cultivation

*7,9 **vegetarisch**

8,00

* * * * *

Gebratene Polenta mit Schafskäse, gedörrten Kirschtomaten und
bunten Kohlröschen

Fried polenta with sheep's milk cheese, dried cherry tomatoes and sprouts

* 1 Weizen, 7, 9,10 **vegetarisch**

17,50

* * * * *

Schokoladenmousse
mit Mandelparfait und schwarzen Johannisbeeren

Chocolate mousse with almond parfait and blackcurrants

* 1 Weizen, 3,7, 8 Mandeln/ Haselnuss **vegetarisch**

8,50

Als 4-Gangmenü

As 4-course dinner

35,00

oder

3-Gangmenü ohne Bärlauchstampf

or as 3-course dinner without bear's garlic mash

27,00