

Vegetarisches Menü

Cremesuppe vom Bärlauch aus eigenem Anbau
mit pochiertem Wachtelei

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

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

6,50

* * * * *

Armer Ritter vom hausgebackenen Vollkornbrot mit Mangold aus
eigenem Anbau, pochiertem Hühnerei und Sauce Hollandaise
„Armer Ritter“ of home-baked whole grain bread with chard of own cultivation, poached chicken egg and
sauce Hollandaise

*1 Weizen/Dinkel/Rogen/Hafer,3,7,9,11 **vegetarisch**

12,00

* * * * *

Bärlauchstampf mit gebratenem Chicorée
und grünem Spargel aus eigenem Anbau
Bear's garlic mash with fried chicory and green asparagus of own cultivation

*7,9 **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

37,00

oder

3-Gangmenü ohne Armer Ritter

or as 3-course dinner without „Armer Ritter“

27,00