

### **Sparkling Juicy Tea**

Privatkelterei van Nahmen, Alkoholfrei

Verbene, Jasmin, Riesling

0,1l 3,80€

### **Frucht- Secco -alkoholfrei-**

aus Quitte und Apfel

Privatkelterei van Nahmen

0,1l 3,70€



### **Wurstsalat vom Naturlandhof Beer**

Zwiebelringe, Essiggurke, Allgäuer Emmentaler, Landbrot

10€

### **Bratwürstl vom Beerhof**

Sauerkraut, Landbrot, Senf

11€

### **Bio-Käse von der Käserei Wohlfahrt**

Birnensenf, Vollkorn-Leinsamenbrot

14€

### **Saurer Pressack vom Bio-Schwein**

Zwiebel, Gurke, Sauerteigbrot

10€



### **Pfifferlingsrahmsuppe**

Weißer Tomatenschaum, Hanf

6€

### **Eingelegte Wassermelone**

Feta, Frisée, Oliven

11€

### **Geräucherter Bachsaibling**

Beluga-Linsen, Frisée, Apfelessig, Schmand, Curry, Brotchip

12€

### **Wildkräutersalat**

Gebratene Pfifferlinge, Basilikumpesto

13€

### **Schwarzes Venere Risotto**

Fenchel, Rucola, Grana Padano

14€

### **Hausgemachte Tagliatelle**

Gebratene Pfifferlinge, Grana Padano, Kresse

18€

### **Bio-Schweinebraten**

#### **-Naturlandhof Heigl-**

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel

Sauerkraut 13€                      Salat 15€

### **Keule vom Weidehuhn**

#### **-Veitshof, Karger-**

Rosmarinkartoffeln, Wildkräutersalat

16€

### **Rinderroulade**

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

19€

### **Ganze Regenbogenforelle vom Fischhof Mulzer**

Kartoffeln, Wurzelgemüse

18€

### **Kinderschnitzel vom Bio-Schwein**

Pommes Frites, Ketchup

8€



### **Weißes Schokoladenmousse**

Schwarze Johannisbeere, Nuss Granola

8€

### **Orangen-Kurkumawurzel-Crème brûlée**

Brombeer, Ingwer, Vanille

8€

## **„Vier Gänge in Farbe“**

Küchenchef Felix Wagner und Stefan Peschel entführen Sie unter dem Motto „Vier Gänge in Farbe“ in die bunte Welt der Gemüseküche.

Freitag, 18. September 2020, Beginn 19 Uhr