



T A G E S E M P F E H L U N G

Samstag, 27.07. 2024 , 11:30 Uhr – 14:30 Uhr

Salate

Vorspeisensalat (zu den Hauptgerichten) 3,60
mit fünf Rohkostsalaten

Bunter Wildkräutersalat & Ziegenfrischkäse 14,40
mit Himbeerdressing, Feta, Trauben & Brot

Suppe

Karotten- Orangencremesuppe 6,50
mit Ingwer, Sesam & Brot

Hauptgerichte


Gersbacher Camembert im Pankoknusper 12,90
auf Wildkräutersalat, Rosmarinkartoffeln & Preiselbeeren

Gebratenes norwegisches Lachssteak 15,90
*auf mediterranem Pfannengemüse, Polenta Schnitte
& Zitronen- Joghurt- Dip*

Süßes Intermezzo

Hausgemachter Schokoladen Brownie 4,90
mit Himbeersauce, Schlagsahne & Kugel Eis nach Wahl

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Bei Allergenen und
Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

 vegane Speisen