

heimat etagere

KLASSISCHES
MENÜ

SAISONALE SALATBOWL

frisch, knackig & quer durch den Garten

“GRUMMBIERE WORSCHT”

Kochwurst aus Kartoffel & Schweinefleisch auf Sauerkraut

SOONWÄLDER HIRSCHRÜCKEN

mit Kräuterkruste, auf Buttermöhrrchen & Rotweinjus

“SCHALES”

Gebratene, geriebene Kartoffel mit Speck

“GEFILLDE KLEES”

Kartoffelkloß mit Hackfleisch, Leberwurst & Lauchfüllung.
Dazu Apfelkompott & Specksoße.

WEILERER RIESLING WEINCREME

mit Biskuit-Streusel & Trauben

heimat etagere

VEGETARISCHES
MENÜ

SAISONALE SALATBOWL

frisch, knackig & quer durch den Garten

“GEQUELLDE”

Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter & Radieschen

“KRAUTWICKEL”

mit Gerstenfüllung, auf Buttermöhrrchen & vegetarischer Bratensoße

“SCHALES”

Gebratene, geriebene Kartoffel mit Zwiebel

“GEFILLDE KLEES”

Kartoffelkloß mit Bohnen & Lauchfüllung.

Dazu Apfelkompott & Zwiebelsoße.

WEILERER RIESLING WEINCREME

mit Biskuit-Streusel & Trauben