

-----8.-10. Juli 2022-----

DE-Öko 006 Natürlich Speisen

= **ALLE Lebensmittel sind aus kontrolliertem und zertifiziertem biologischem Anbau/Aufzucht**
wir sind Bioland-Gold-Partner (=90-100% bio) und verwenden überwiegend regionale Verbandsware
Unser Brot ist selbstgebacken und aus reinem Dinkelmehl oder aus Plankstetten

* = aus Böhmfelder Flur, nicht zertifiziert

ERFRISCHENDER APERITIF MIT FLIEDER*SIRUP, ZITRONE, GSPRITZTEM WEIßWEIN (S) 0,25L 6,80
HUGO AUS HAUSGEMACHTEM HOLLERSIRUP, GARTENMINZE, ZITRONE, GSPRITZTEM WEIßWEIN (S) 0,25L 6,80
WÜRZIGER WERMUT, EIS, ZITRONE (S) 0,1L 5,50
ISIS TONIC WASSER, EIS, ZITRONE (OHNE CHININ) 0,3L 3,80
RHABARBERSAFT, KIRSCHSIRUP, TRAUBENSAFT, ZITRONE 0,25L 4,50
CLAIRETTE ROSÉ WEIN VON JANSON-BERNHARD, PFALZ FRUCHTIG FRISCH, 2020 (S) 0,25L 6,80
DAS BESONDERE: BAYERISCHES INDIAN PALE ALE AUS RIEDENBURG - MIT / OHNE ALKOHOL (GG) 0,3L 3,90

-----Zum Anfangen-----

FEINE KRÄUTER*CREMESUPPE (M/SE) 5,80
WÜRZIGE GIESCHCREME, DINKELBAGUETTE (M/GD) 3,80
TOMATEN-PETERSILIENATAR, DINKELBAGUETTE (GD) V 3,80
HAUS-GRIEBENSCHMALZ, PLANKSTETTNER BROT (GW/GR) 4,50
KNACKIGER GEMISCHTER SALAT, BALSAMICODRESSING, DINKELBAGUETTE (GD) 5,80

Bioland-Schwein vom Klostergut Plankstetten - Bioland-Kartoffeln & Linsen aus Böhmfeld von Josef Beck Frisches Bioland-Gemüse und Salat von Plankstetten

ZARTES PARISER SCHNITZEL (VON DER LENDE, IN EIHÜLLE GEBACKEN), OFENARTOFFELN (G/E) 16,80
WILDSCHWEIN*SCHNITZEL (LENDE), FEURIGE BEERENSALSA, GELBE RÜBEN PÜREE,
PETERSILIENKARTOFFELN (G/E/M) 25,80
WILDSCHWEIN*LASAGNE, FEURIGE BEERENSALSA, KLEINER SALAT (GW/M) 23,80
BELUGALINSENPFANZERL, FRISCHER „NEUSEELÄNDER SPINAT“, GEBRATENER SPITZ-PAPRIKA (M) V 19,50
MELANZINI (AUBERGINEN), WILDKRÄUTER*SALAT, TOMATENSALSA, RIGANTINO (HARTKÄSE) (E/G) 20,50
BLATTSALAT, GEBRATENER BIO-ZIEGENKÄSE, PFIRSICH, WILDKRÄUTER, BUCHWEIZEN 19,80
BLATTSALAT, BIO-RÄUCHERLACHS, FENCHEL, WILDKRÄUTER, BUCHWEIZEN, POCHIERTES EI 19,80
7-KRÄUTERSPÄTZLE, WÜRZIGER BERGKÄSE, BRAUNE ZWIEBELN (E/GD/M) 14,80
BLATTSALATE MIT BALSAMICODRESSING, GEBRATENEM GEMÜSE, PARMESAN (GD) v 17,80

-----und danach Hausgemachtes aus Andrea's Dessertküche-----

VANILLEEIS, RHABARBER, KNUSPER, SAHNE (E/M/GH/GR) 7,80
WINDBEUTEL, HIMBEERSOÛSE & VANILLEEIS (E/GD/M) 7,50
ERDBEERSORBET, KOKOS-MINZPESTO 5,80
KÄSEKUCHEN MIT MINZE & JOHANNISBEEREN (E/GD/M) 4,20-
BRIE, LÖWENZAHNBLÜTEN*„HONIG“, DATTELN, FRÜCHTE, GRISINI (GD/M/E) 10,50

Gemäß Allergenverordnung enthalten gekennzeichnete Gerichte: S= geschwefelt, Ses= Sesam, Se= Sellerie, Sen=Senf, F= Fisch, E= Hühnerei, M= Kuhmilch, G=Gluten =Getreide (=Roggen, Weizen, Einkorn, Emmer, Dinkel, Gerste, einzelne Bestandteile bitte fragen), N=Nüsse (=Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne) - bitte den Service fragen! Alle Gerichte können herstellungsbedingt z. T. Milch, Getreide, Ei, Nüssen, Senf, Sellerie enthalten /v = vegan oder vegan möglich, fragen Sie!