

----- Mai 2022 -----

DE-Öko 006 Natürlich Speisen

= ALLE Lebensmittel sind aus kontrolliertem und zertifiziertem biologischem Anbau/Aufzucht
wir verwenden überwiegend regionale Verbandsware
Bioland-Gold-Partner (=90-100% bio)

* = aus Böhmfelder Flur, und deshalb nicht zertifiziert

Maibowle aus selbstgemachtem Waldmeister* sirup, Zitrone & gespritzter Weißwein (S) 0,25l 6,80
Würziger Wermut mit Eis und Zitrone (S) 0,1l 4,50
Rosé Wein von Janson-Bernhard demeter, Pfalz 2020 (S) 0,25l 6,80 0,125l 3,50
Apfel-Rote Bete-Saft von Beutelsbacher 0,1l 2,20 0,25l 3,80
Tomatensaft von Beutelsbacher 0,1l 2,20 0,25l 3,80
Riedenburger Pale Ale mit und ohne Alkohol (GG) 0,3l 3,90

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

Rindersuppe mit Dinkelpfannkuchen (Se/E/GD/M) 4,80
Frühlingskräuter*cremesuppe (Se/M) 5,80
Griebenschmalz & Plankstettner Brot (G) 4,50
Gelbe Rüben Creme & Gelbe Rübensalat & Baguette (GD) v 4,50
Giersch*creme mit Baguette (NM/GD/M) 3,50
Jurakapern*, Giersch*creme, Gelbe Rübenaufstrich & Foccacia (M/G) 11,50

**Bioland-Schwein vom Kloostergut Plankstetten ---- Bioland-Kartoffeln & Emmer aus Böhmfeld von Josef Beck
Frisches Bioland-Gemüse von Kloostergut Plankstetten---Abensberger-Bio-Spargel von Schulz-Marquardt
Wildkräuter aus eigener sorgfältiger Sammlung**

Pariser Schnitzel (aus der Lende, in Eihülle gebacken) mit Gratinkartoffeln (M/G/E) 16,50

Bioland-Forellenfilet im Kartoffelmantel mit Joghurtdip und Grillgemüse (M) 22,80

Bioland-Lammragout mit Aprikosen und Mandeln, Gemüse und Ofenkartoffeln 26,80

Rote Bete Curry mit Kokosmilch,
Lichtkorn (Einkorn), Gelbe Rüben Aufstrich und Fladenbrot (GE) 17,80

Bärlauchkäsespätzle mit würzigem Käse und Zwiebeln (E/GD/M) 12,80

Mit Topfen und Brennessel* gefüllte Nudeln, dazu Spargelragout & Brennessel*chips (M/E/G) 21,50

Emmerrisotto mit grünem Spargel, Brennesseln* und Parmesan (M/GE) 20,50

Grüner Spargel mit Löwenzahnblüten*pesto & Pesto aus getrockneten Tomaten
dazu Giersch*kartoffeln (NM) 22,-

Blattsalate mit Balsamicodressing frischem, gebratenem Gemüse, Parmesan und Baguette (M/G) 17,80

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

Fichtennadel*honigeis (M/E) 3,80

Quitteneis (E/M) 3,80

Brennessel*-Haselnusseis mit Brennessel*chips und Honigpopcorn (E/M/NH) 6,80

Espressoeis mit Schokosplitter (E/M) 3,80