

# Menuevorschläge März/April

## Menue G2

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Frühlingssalat mit Wiesenkräutern und Robiola (Schafskäse von Fischer, Langenburg)

\*\*\*\*\*

Grüne Neune Suppe mit Dinkelcroutons

\*\*\*\*\*

Schwertfischsteak mit Gemüse-Dinkel und Bärlauch

\*\*\*\*\*

Topfenschaum mit Rhabarber

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	40,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	50,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

## Menue H2

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Brennnesselknödel auf Morchelbutter

\*\*\*\*\*

Wurzelgemüseintopf mit Kräutern von der Wiese

\*\*\*\*\*

Backhendl vom Landgockel auf Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchtesalat

3 Gänge(Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	36,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	46,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

## Menue I2

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Wiesenkräuter mit mariniertem Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Krustentieren mit Rhabarber

\*\*\*\*\*

Bärlauch-Topfen-Maultaschen mit Bergkäse

\*\*\*\*\*

Ragout vom Demeterrind mit Serviettenknödel und Mangoldgemüse

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes vom Rhabarber mit Ananasragout und Schokoladencrumbles

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	36,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise Gemüse/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	46,00 Euro
5 Gänge ( 2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	56,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		