

## Menuevorschläge Mai/Juni

### Menue G3

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Gebratener Octopus auf Frühlingssalat mit Wiesenkräutern und -blüten

\*\*\*\*\*

Suppe von der Knoblauchrauke und Rindfleischwürfel

\*\*\*\*\*

Spargel mit Kartoffeln und Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Topfenschaum mit Rhabarber

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	37,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	49,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

### Menue H3

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Gierschknödel auf Ragout von Kräutersaitlingen

\*\*\*\*\*

Brühe vom Demeterrind mit Nonnenfürzle vom Spitzwegerich

\*\*\*\*\*

3erlei vom Wildschwein aus Ludwigsruhe mit Polenta und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Variation von der Erdbeere

3 Gänge(Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	38,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	48,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		

# Menue I3

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Kalter Schweinebraten mit Wiesenkräutern und -blüten

\*\*\*\*\*

Erbsensuppe mit Vogelmiere

\*\*\*\*\*

Maultasche von Wiesenkräutern und Grüne Neune Sauce

\*\*\*\*\*

Saiblingsfilet auf Ragout von Spargel und Linsen

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes vom Rhabarber mit Erdbeeren und Schokoladencrumbles

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	41,00 Euro
4 Gänge (Vorspeise Braten/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	50,00 Euro
5 Gänge ( 2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)	Preis pro Person	60,00 Euro
inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot		