

„Der Gedeckte Tisch auf der Obstwiese“

Menue für Juli

Gruß aus der Küche

***Blattsalate mit Blüten aus dem Garten
Gebratener Ziger (Kuhmolkekäse) von der Käserei Schwarz aus
Heimberg (Niederstetten) mit Chutney
Kalter Braten von der Bio-Rinderbrust (Sou vide gegart) von der BESH
mit Joghurt -Sauce
Mariniertes Gemüse aus dem Garten mit Pilzen
dazu reichen wir selbstgebackenes Dinkelbrot***

Schokoladebrownie mit Erdbeersorbet und Beerenragout

***Da wir alle Gerichte selber kochen und teilweise unsere Lebensmittel im
eigenen Garten und der Obstwiese selber ernten, kann es eventuell zu
leichten Änderungen kommen.***