

Unsere Saisonkarte

Ingwer-Zitronensuppe

Hähnchenbrust, Brokkoli und Koriander

Schaumsüppchen

Vom Bärlauch mit Kräutercroutons

Bio-Pasta

Thunfisch-Limetten Pesto, Parmesantaler
und ein gemischter Blattsalat

Tarte von grünem Spargel

Kräuterquark und ein gemischter Blattsalat

Rehpfeffer (aus den Wäldern rund um Meerfeld)

Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, Chutney und
Preiselbeeren dazu ein gemischter Blattsalat

Kalbsleber „Berliner Art“ (Eifel-Produkt)

Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffel-Püree
dazu ein gemischter Blattsalat

Lammrücken

Kräuterkruste, Frühlingsgemüse und überbackenen Rahmkartoffeln

Salat-Bowl (verschiedene Blattsalate) mit:

Hausgeräuchertem Lachs (mit Sahnemeerrettich)

Gebratener Pute (mit frischen Früchten)

6 gebratenen Riesengarnelen (mit Zitrone)

Schokotraum

Dreierlei von der Schokolade mit karamellisierten Apfelspalten