

Keltische Küche

Vorspeise

Schwarzwurzelsalat mit Giersch (a, d, i, m)

In Butter geschwenkt und mit einem aromatischen Sud aus Met und Apfelsaft abgelöscht, erhalten die Hauptzutaten Schwarzwurzel, Lauch und Giersch, ihren besonderen Geschmack. Der panierte und goldgelb gebratene Hirtenkäse ist das I-Tüpfelchen auf diesem leckeren Salat.

6,90 €



Runks Munks (a, e, i, m)

Diese deftige, rustikale Gemüsesuppe enthält fast Alles, was der Bauerngarten so hergibt. Die Kraftbrühe wird mit Eiereinlauf und Kräutern bereichert. Leckeres Brot dazu macht satt.

4,50 €

Keltische Küche

Hauptgerichte

Unsere keltischen Vorfahren kannten noch keine Speisekartoffeln. Um unsere Gerichte authentisch zu gestalten, haben wir auch darauf verzichtet.

Sofern nichts anderes angegeben ist, reichen wir als Sättigungsbeilage rustikales Brot und verschiedene, etwas anders zubereitete Salate.

Hähnchenbrust auf Waldpilzbärlauchsoße (d, f, i, l)

Das zarte Geflügelfleisch bekommt durch die feinwürzige Pilzsoße eine besondere Aufwertung. Als Sättigungsbeilage passen sehr gut unsere Quarkbratlinge zu diesem Gericht.

19,90 €



(1 = Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Altbewährte Hausmannskost...

Hauptgerichte

Ritter „Knaut“ liebt es auf Jäger – Art (a, d, i, l)

Zwei zarte Schweineschnitzel in goldgelber Panade
gebraten, dazu frische Champignons in Rahmsoße, mit
reichlich leckeren Pommes und Garnitur.

18,90 €



Kulinarisch Vegetarisch



Regionale Spezialität ~ „Aschkuchen“ (a, d, i, l, m)

Dieses sättigende Hauptgericht ist kein Kuchen, sondern ein Pfannengericht. Die Zutaten werden hierbei übereinander geschichtet. Geschichtet werden:

würziger Kloßteig, Süßkirschen und Brötchenwürfel, welche in mit Milch verquirlten Eiern eingeweicht wurden.
Hierzu reichen wir eine heiße, süße Fruchtsoße.

12,90 €



(1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärkern, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Keltische Küche

Für kleine Kelten



Die Hinkelsteine des Obelix (a, d, i)

Kartoffelbrei^(5,4) mit Fischstäbchen, dazu leckeren Salat.

4,90€

Sonnenwendfeuer

Portion würzige, goldgelbe Pommes

Nach Wunsch mit Ketchup^(1,2) und Mayonnaise⁽⁴⁾

4,50€

kl. 3,00€

Kinderschnitzel Idefix (a, i)

Schnitzel mit würzigen, goldgelben Pommes

7,90€

Keltische Küche

Kleine Leckereien

Dinkelkringel (a, d, i,)

Für den kleinen Hunger zwischendurch waren unsere keltischen Vorfahren auch gerüstet. Ein honiggesüßter Teig aus Dinkelmehl und Mohn macht's möglich. Drei Kringel angerichtet mit selbstgemachter Marmelade und Sahne

2,70 €



Keltenbecher (d)

Geeiste Himbeeren und klein gehackte Minze verleihen diesem Nachtisch aus Sauerrahm mit Honig eine ganz besondere Frische.

4,20 €