

# 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. Leckerer 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 = geschwärzt, 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 €



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

# 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 €



# Keltische Küche

## Für kleine Kelten



### *Die Hinkelsteine des Obelix* ( a, d, i)

Kartoffelbrei<sup>(3,4)</sup> mit Fischstäbchen, dazu leckeren Salat.

4,90€

### *Sonnenwendfeuer*

Portion würzige, goldgelbe Pommes

Nach Wunsch mit Ketchup<sup>(1,2)</sup> und Mayonnaise<sup>(4)</sup>

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 €