

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 (a,d,e,f,i,k,l,m).

Gefüllter Kräuterpfannkuchen (a,d,e,i)

Viele frische Wildkräuter finden auch hier intensive Anwendung. Die perfekte Ergänzung unserer Pfannkuchen ist deren Füllung mit kräftig-würzigem Wildgulasch mit frischen Champignons.

Port. 16,90 €

kl.Port. 11,90 €

Keltenspieß mit Apfelspecksoße (i)

Wir reichen Ihnen zwei deftige Fleischspieße vom Schwein mit einer fruchtig-aromatischen Soße, typisch für die Bronzezeit.

Port. 14,90 €

kl.Port. 10,90 €

