

Speisekarte

Vorspeisen

Linsensalat
mit Flusskrebse und Sesamcreme

Salate

Kleiner gemischter Salat

Großer Blattsalat
mit Hirtenkäse

oder Hähnchenbrust

Dressing zur Wahl:
Honig - Senf oder Asia

Suppen

Mannis Soljanka

Kürbissuppe
mit Öl und Kernen

Hauptgerichte

Hähnchenbrust
mit Pak Choi, Kürbis und Mie - Nudeln

Spareribs
mit Coleslaw - Salat und Kartoffelecken

Flat Iron Steak
mit Bohnen, Pflaumen und Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle mit Flusskrebse
Krustentiersauce, Rucola und Parmesan

Scholle
mit Parmaschinken, Salbei und Röstkartoffeln

Klassiker

Schnitzel
mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln

Kalbsschnitzel
mit Gurkensalat und lauwarmen Kartoffelsalat

Bauernfrühstück
mit Speckstreifen und Gewürzgurke

Flammkuchen Elsässer Art

Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse
mit Kräuter - Muffins und mediterranen Bio - Gemüse,
von Lieschen aus Ackerfelde

Flammkuchen
mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Hirtenkäse

Vegan

Tortillakörbchen
gefüllt mit Rote Bete Humus, Falafel, Zucchini
und Granatapfelkernen

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Pfirsich - Schokolade - Sesam

Eis

Eisschokolade oder Eiskaffee
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Schwedenbecher
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne,
Apfelmus und Eierlikör

Eis und Heiß
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne,
Kirschen oder Himbeeren

Zwetschgen Michel
drei Kugeln Vanilleeis, Sahne
und Zwetschgenröster