

**Kulinarische Erlebnisse
März 2023**

Hof – Weide – Fluss – Menü

(Fisch & Fleisch)

„Gruß aus der Küche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz
Eigene Einlage ▪ Wurzelgemüse

Gebeizte Lachsforelle
Meerrettich ▪ Eingelegte Rüben ▪ Kräuteröl

Zweierlei vom jungem Landschwein
Filet/geschmorte Bäckchen
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet
Zitronen Beurre blanc
Karotte ▪ Kartoffel/Bärlauch

Parfait von der Tonkabohne
Ananas ▪ Bitterschokolade ▪ Mandel - Crumble

„Kleinigkeit aus der Patisserie“

Hof – Garten – Acker – Menü

(vegetarisch)

„Gruß aus der Küche“

Cremesuppe von Petersilienwurzel & Vanille
Pumpernickel – Knödel

Tatar von der roten Bete
Frischkäse ▪ eingelegte Rüben ▪ Kräuteröl

Geschmorte Pastinake
Zitronen - Beurre blanc
Haselnuss ▪ Karotte ▪
Kartoffel/Bärlauch

Käse vom Hof Wellie
Früchtebrote ▪ Feigen – Senf – Marmelade

„Kleinigkeit aus der Patisserie“

Genießen Sie unsere Menüs komplett oder stellen Sie sich ihre Gänge nach Ihren Wünschen zusammen.

2 – Gang Menü 45 €
3 – Gang Menü 55 €
4 – Gang Menü 65 €
Nur Hauptgang 32 €