



HEIMAT AUF'M TELLER

13. - 19. OKTOBER 2017

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE „HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE DER DIREKTEN UMGEBUNG UND SCHÜTZT DIE UMWELT. ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH REGIONALE PRODUKTE FÜR DIE GERICHTE VERWENDET. DAS IST NACHHALTIGKEIT, DIE MAN SCHMECKEN KANN.

WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE



Hausgemachte Fischsuppe mit Forellenfilet, dazu Knoblauchbrot Klein € 5,50
..... Groß € 9,50

Schweinenackensteak auf Chili-Kräuterkartoffeln,
dazu Sauerrahm-Dip und Salat € 11,50

Saiblingsfilet mit Topinampurpüree und Feldsalat € 17,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmeldorf · Kartoffeln und Schwein vom Bauern Link aus Winkelhaid



SAISONAL UND REGIONAL

Rehgulasch mit Semmelknödel und Salat € 13,80

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufele, Bauernente,
Schweinelendchen, dazu Kloß, Krokette und Feldsalat € 14,80