



---

# HEIMAT AUF'M TELLER

11. - 14. SEPTEMBER 2018

---

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](http://WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE)



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

Biergulasch mit Semmelknödel und Salat ..... € 14,80

Saiblingsfilet auf Meerrettichsahne mit Salzkartoffeln und Salat ..... € 17,50

## KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmeldorf · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch



---

# SAISONAL UND REGIONAL

---

Rehkeule mit Pfifferlingen, dazu Spätzle, Preiselbeeren und Salat ..... € 16,50

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufole, Bauernente, Schweinelendchen, dazu Kloß, Kroketten und Salat ..... € 16,50