



HEIMAT AUF'M TELLER

26. OKTOBER - 8. NOVEMBER 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



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

Cordon bleu mit rohem Schinken und Camembert,
dazu Karottfel-Gurkensalat € 13,80

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat € 19,50

Saiblingsfilet auf Dill-Senfsoße mit Salzkartoffeln 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 · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Kartoffeln und Schweinefleisch vom Bauern Link aus Ungelstetten · Käse von der Hofkäserei Klischewski aus Hartenstein



SAISONAL UND REGIONAL

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufole, Gänsebrust,
Schweinelendchen, dazu Kloß, Kroketten und Feldsalat € 16,50

Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,80