



HEIMAT AUF'M TELLER

30. NOVEMBER - 6. DEZEMBER 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

Gemischter Räucherfisch an Feldsalat mit Meerrettichdressing € 9,50

Rinderschmorbraten in Schwarzrieslingsoße mit Kräuterseitlingen,
Semmelknödel und Feldsalat € 14,50

Saiblingsfilet auf Dill-Gurkensoße mit Salzkartoffeln, Salat € 17,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

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



SAISONAL UND REGIONAL

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

Portion Gänsebrust mit Bratapfel, Kloß und Blaukraut € 18,80

Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,50