



HEIMAT AUF'M TELLER

28. DEZEMBER 2018 - 10. JANUAR 2019

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

Rinderschmorbraten in Schwarzrieslingsoße mit gebratenen Pilzen,
dazu Semmelknödel und Salat € 14,50

Saiblingsfilet auf Dill- Dijonsenfsoße mit Salzkartoffeln und Salat € 17,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchsland · 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 · Schüfefe, Bauernente,
Schweinelendchen, dazu Kloß, Krokette und Feldsalat € 16,50

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

Rehkeule in Schalotten-PreiselbeersöÙe mit Spätzle und Salat € 16,50