



HEIMAT AUF'M TELLER

9. - 14. MÄRZ 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

Biergulasch mit Semmelknödel und Feldsalat € 14,50

Saiblingsfilet auf Bärlauchrahmsoße mit Salzkaroffeln 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 Simmeldorf · Kartoffeln vom Bauer Link aus Ludersheim · Rinderfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch



SAISONAL UND REGIONAL

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufole, Bauernente, Schweinelendchen, dazu Kloß, Krokettten und Feldsalat € 16,50

Hirschkalbskeule in Schwarzrieslingsoße und Kräuterseitlingen, dazu Pistazienspätzle und Salat € 16,50