

**Mittags-Lunch**

**28.04. – 30.04.2021**

**Montag**

geschlossen

**Dienstag**

geschlossen

**Mittwoch**

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten

Bärlauch-Risotto / Karotten / Blumenkohl / Rotwein-Jus

11,40 €

**Donnerstag**

Filet vom Wels aus dem Wurzel Sud

Steckrübe / Sellerie / Fenchel / Drillinge / Meerrettich-Senf-Sauce

11,40 €

**Freitag**

Gebratene Black Tiger Garnelen

Paprika / Knoblauch / Schalotten / Olivenöl / Aioli / Stangen-Weißbrot

11,40 €

\*\*\*

**Wochenkarte**

**28.04. – 01.05.2021**

**VORSPEISE**

„Frühlings“-Salat

Nussschinken von „unserem Elmloher Landschwein“ oder verschiedene Ziegenfrischkäse-Pralinen  
grüner Spargel / Melone / geröstete Cashew-Kerne / Granatapfel / Brot-Chip / Balsamico-Marinade

13,50 € // Vegan 11,20 €

\*\*\*

Kräuter-Schaumsuppe

geräucherte „Black Tiger“-Garnele / Schmand / Croutons / Gartenkresse

7,50 €

**Wie bei Muttern:**

2 Stk. fränkische Bratwurst vom „Elmloher „**DUROC**“ Landschwein“ / Kartoffel-Stampf / Sauerkraut / Senf

8,90 €

...

Labskaus „PIER 6“ / Spiegelei / Rollmops / Rote Bete / Gewürzgurke

12,90 €

**BOWLS:**

Fisch-Bowl **oder** „Freiland Hähnchen“-Bowling

**hausgebeizter Lachs** oder **marinierte Hähnchenbrust** / Bulgur / Granatapfel / Kräutersalat / Radieschen Paprika /  
Gurke / Tomate / Körner-Mix / Grana Padano / Parmesan-Dressing

15,50 €

\*\*\*

Veggi Bowl (vegan)

Glas-Nudeln / Chia-Samen / Wakame-Algen-Salat / Kräutersalat / Buchenpilze / Gurke / Paprika Kohlrabi / Mais /  
Tomate / Nuss-Mix / geröstete Kichererbsen / Soja-Dressing

12,90 €

## Einmal Querbeet

### Geschmorter Lammkeulen-Braten

Kartoffelgratin / buntes Pfannen-Gemüse / „sous vide“ gegarte Schalotten / Rosmarin-Jus

18,50 €

\*\*\*

### Marinierter gebratener Lammrücken

Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen / „sous vide“ gegarte Schalotten

Kartoffel-Gratin / Rosmarin-Jus

23,50 €

### Freiland-Hähnchen „asiatisch“

Basmati Reis / Zitronengras / Lauch / Sellerie / Karotten / Curry / Kokosmilch / Cashew Kerne

16,90 €

\*\*\*

### „Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten

Lauwarmer Kartoffelsalat / Zitrone / Marktgemüse

17,20 €

\*\*\*

### Rinderfiletspitzen „STROGANOFF“

frische Bandnudeln / Gewürzgurke / Rote Bete / Zwiebeln / Kräutersalat

17,50 €

\*\*\*

### Rumpsteak vom „Black Angus“

herzhafte Bratkartoffeln / Champignons / Zwiebeln / Kräuterbutter / Tomaten-Gurken-Salat

21,50 €

\*\*\*

### Filet von der Dorade rosé

Kartoffel-Gratin / Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen

„sous vide“ gegarte Schalotten / Basilikum-Weißwein-Soße

21,50 €

\*\*\*

### Gefüllte hausgemachte Rote Bete-Kartoffel-Gnocchi

Oliven-Öl / Pinienkerne / Ricotta / Spinat / Parmesan / Kräutersalat

14,70 €

\*\*\*

### Gemüse-Strudel -vegan-

Rosmarin-Kartoffeln / Kräutersalat / Tomaten-Rosmarin-Chutney / Körner-Mix

17,90 €

\*\*\*

## DESSERT

### New York Cheese Cake

Blaubeer-Kompott / Schmand / Mango / weiße Schokolade / Orangen-Chip

6,20 €

\*\*\*

### Blaubeer-Schmand-Schnitte

Orangen-Trüffel / Griechischer Joghurt / Vanille-Crumble / Schokoladen-Hippe

6,90 €

\*\*\*

### Desserts im kleinen Becher

Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse oder Quarkmousse

1,70 €