



Unser Menü für Ostern 2019



Vorspeisen und Salate

Leichte Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Eierkuchen* ^{1,2,6,11}	
Kelle/ Doppelkelle	5,70 €/8,80 €
Cremige Bärlauchsuppe * ^{1,2,10}	
Kelle/ Doppelkelle	5,70 €/8,80 €
Großer Gemischter Salat* ^{2,9,11}	10,80 €
wahlweise mit Schaf-Hirtenkäse vom Hof* ¹⁰	13,80 €
oder mit hofeigenem Lammschinken	15,80 €

Hauptgerichte

Dinkel-Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauch-pesto und in der Pfanne geschwenkten Tomaten * ¹	12,80 €
Gulasch vom hofeigenen Wasserbüffel mit Apfelrotkohl und Klößen * ^{1,2,7,9,11}	18,90 €
2 Thüringer Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree * ^{1,9,10}	14,80 €

Zwei Wildlachsfilets* (ca. 250g) mit Honig-Senf-
Soße, Wildreis Mischung und Salatbeilage *2,9,11 19,50 €

Geschmorter Lambraten vom hofeigenen Lamm
mit Speckbohnen und hausgemachten
Kartoffelbällchen*1,2,6,7,9,10,11 17,80 €

„Boeuf Stroganoff“ 21,50 €

Rinderfiletspitzen vom Gallowayrind mit
Kartoffelpüree und Salatbeilage*1,2,6,9,10,11

Rumpsteak (ca. 200g) vom hofeigenen Gallowayrind 26,90 €
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel
mit Schmanddressing und Salatbeilage*2,9,10,11

Kindergerichte

Hausgemachte Kartoffelbällchen mit Bratensoße
und Salatbeilage *1,2,7,10,11 7,50 €

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus *1,6,11 6,50 €

Nudeln mit Tomatensoße *1,11 6,50 €

Dessert

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen*5,6,10 5,90 €

Vanilleeis mit fruchtiger Himbeersauce*6,10 5,90 €

Vanilleeis mit Schokoladen- Chili- Eierlikör 5,90 €
vom Hof *6, 10,12

Schokoladeneis mit Schafmilch- Eierlikör 5,90 €
vom Hof *6, 10,12

Unsere Sorten Schafmilcheis aus eigener 1,90 €
Herstellung je Kugel *6,10,12

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt,
Zitronensorbet sowie veganes Vanilleeis

Portion Sahne *10 1,50 €

Inhaltsstoffe:

*1 Gluten, *2 Sellerie, *3 Sesam, *4 Soja, *5 Kürbiskerne, *6 Ei, *7 Maisstärke,

*8 Feigen, *9 Senf, *10 Laktose, *11 Zwiebeln, *12 Kakao

Kontrollstelle DE-ÖKO-006