

2-Gang-Menü:
18,00 Euro
3-Gang-Menü:
21,50 Euro

Mo, 23.05.	Di, 24.05.	Mi, 25.05.	Do, 26.05.	Fr, 27.05.	Sa, 28.05.	So, 29.05.
Saisonale Blattsalate mit Kohlrabidressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Apfel- Meerrettich-dressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Oreganodressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Himbeerdressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Kartoffeldressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Haferjoghurt-dressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Kürbiskerndressing an zweierlei Rohkostsalaten
Kraftbrühe von der Petersilienwurzel mit Flädle und Gemüse	Cremesuppe vom jungen Lauch an Fencheltartar und Leinsamen	Kraftbrühe vom Wurzelgemüse mit Hirseklößchen und Gemüse	Samtsuppe von der Schwarzwurzel mit gerösteten Mandeln	Gelbe Consommé von der Karotte mit Kräuterbratling	Mediterrane Minestrone mit allerlei Gemüse	Cremesuppe von der Möhre mit Ingwer dazu Maracujaöl
Gekeimte Dinkelnudeln mit cremiger Paprikasoße dazu Anti Pasti Gemüse und getrocknete Tomaten	Gekeimte Buchweizen-frikadellen dazu Rübenragout mit Brunnenkresse und Quinoachip	Shepherd´s Pie mit gekeimten Linsen dazu Kräuterpesto und Zedernüsse	Kohlrabischnitzel im gekeimten Haferflocken-mantel an Kartoffelstampf und Schnittlauchsoße	Zucchini-schiffchen mit Gemüse-Reisfüllung auf Tomatensugo mit Grapefruit und Basilikum	Buntes Gemüsecurry mit Zuckerschoten dazu geschmorte Süßkartoffel und Sprossen	Grüner Spargel mit Avocadotopping dazu Ofenkartoffeln und Zitronensoße, Fränkische Kresse
Dessert der Woche: Basische Buchweizenwaffel mit Kokosjoghurt und marinierten Erdbeeren						

Um Anmeldung wird gebeten. Spontane Änderungen vorbehalten.