

Mittagsmenü

2-Gang-Menü:  
**18,00 Euro**  
3-Gang-Menü:  
Vorspeise zur Wahl /  
zzgl. Dessert  
**21,50 Euro**

**Mittagsmenüplan  
vom 01.08.2022 bis 07.08.2022**

Mo, 01.08.	Di, 02.08.	Mi, 03.08.	Do, 04.08.	Fr, 05.08.	Sa, 06.08.	So, 07.08.
Saisonale Blattsalate mit Kräuterdressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Avocadodressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Orangen-Feigendressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Tomatendressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Dattel-Walnussdressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Sonnenblumenkerndressing an zweierlei Rohkostsalaten	Saisonale Blattsalate mit Möhrendressing an zweierlei Rohkostsalaten
Cremesuppe von der gelben Bete mit Kernen	Kraftbrühe von der Tomate mit Hirsebällchen	Cremesuppe vom fränkischen Lauch an Gemüsechips	Kraftbrühe vom Kürbis mit Gemüseklößchen	Cremesuppe vom Kohlrabi mit Kerbelöl	Cremesuppe von der Möhre mit frischem Ingwer	Kraftbrühe von Gartengemüse mit Buchweizenocke
Kartoffelpüree mit Brokkoli dazu gebratene Kräuterseitlingen und Pesto	Rote Bete Klößchen auf Pastinakencreme Sesamkartoffeln	Marinierter Fenchel mit gekeimten Reis und Orangensoße	Geschichteter Gemüse-Spinatauflauf mit Mandelsoße und Zedernnüssen	Gekeimter Dinkel-pfannkuchen mit Gemüsefüllung an Sprossen	Geröstete Topinambur an Soße „Romesco Art“ an Fränkischer Kresse	Zucchini Puffer Auberginenragout dazu marinierte Kirschtomaten

**Dessert der Woche:** Basische Buchweizenwaffel mit Nektarinen Spalten, Kokoscreme & Akazienhonig

**Wir bitten um Reservierung am Vortag unter: 07931-5360, info@hufeland.com**

Spontane Änderungen des Menüplans vorbehalten. Es ist nur eine Kartenzahlung möglich.