



# Wochenkarte

Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup.....3,80 €



## Petersilienwurzelsuppe mit Radicchio

Suppe aus Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Butter, hausgemachtem Gemüsefond und Crème fraîche, dazu gehackter Radicchio.....4,40 €  
.....vegetarisch

## Spaghetti mit Walnuss-Zitronenpesto

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Walnüssen, Bio-Zitronensaft und -schale, kaltgepresstem Walnussöl und Olivenöl, dazu frisch geriebener Parmesan...7,80 €  
.....laktosefrei

## Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Walnüssen

Gefüllte Röhrennudeln aus Hartweizengrieß, gefüllt mit Ricotta, Spinat, gerösteten Walnusskernen, Eiern, Zwiebeln, Knoblauch und Muskatnuss, überbacken mit Milch, Sahne und frisch geriebenem Parmesan.....9,20€  
.....vegetarisch

## Salat mit Apfel-Schafskäse-Tatar

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Karotten, darauf ein Tatar aus Elstar-Äpfeln, griechischem Feta, frischem Thymian, weißem Balsamico und Olivenöl.....9 €

## Tagliatelle mit fränkischem Schwein, Gurke und Joghurt

Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Ei mit einem Ragout aus Bad Windsheimer Schweinenacken, hausgemachtem Hühner- und Gemüsefond, Wurzelgemüse, süßem und mittelscharfen Senf, dazu frischer Joghurt mit geraspelter Salatgurke.....9,50€  
.....

## Schmorhuhn mit Cranberries, Oregano und Ziegenfrischkäse

Bio-Huhn in hausgemachtem Hühnerfond, Weißwein und Olivenöl geschmort, mit Kartoffeln, getrockneten Cranberries und frischem Oregano im Ofen gebacken, dazu Brot.....11,80 €  
.....laktosefrei

## Schmandcrème mit Blutorangenkompott und karamellisierten Mandeln

Crème aus Schmand und Zucker, mit karamellisierten Mandelstiften und einem Kompott aus Blutorangenfilets und -saft, Orangenlikör und Karamell.....4,90 €



Herr Lenz

GESUND ESSEN UND TRINKEN