



# Wochenkarte

## Pernod-Fenchelsuppe mit Räucherforelle und Crème fraîche

Suppe aus Fenchel, Zwiebeln, Kartoffeln und hausgemachter Gemüsebrühe mit Pernod, Butter, Fenchelsaat, Bio-Zitronenschale und -saft, , dazu eine Nocke aus Räucherforelle, Schnittlauch, Pfeffer und Crème fraîche .....4,20 €  
.....glutenfrei

## Spaghetti mit Basilikum-Kürbiskernpesto

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Pesto aus Basilikum, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Olivenöl und frischem Parmesan .....7,30 €  
..... laktosefrei, vegetarisch

## Ricotta-Kartoffelklöße in Tomaten-Salbei-Butter

Klöße aus Kartoffeln, Ei, Ricotta und frischem Parmesan mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten .....9 €  
..... vegetarisch

## Salat mit Ziegenkäse im Honig-Speckmantel

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Karotten und Ziegenkäse, mit Honig und Speck umwickelt und im Ofen gebacken, dazu reichen wir Brot .....9 €  
Auf Wunsch ohne Speck .....glutenfrei

## Tagliatelle mit Lamm und Joghurt

Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Ei mit Ragout aus geschmorter neuseeländischer Lammkeule, hausgemachtem Lammfond und Rotwein, Thymian, Salbei, Rosmarin, Oregano und Lorbeer, dazu einen Klecks griechischer Joghurt mit Meersalz .....9,70 €

## Geschmortes Bürgermeisterstück mit Gemüse

Bestes Schmorfleisch vom Weideochsen in Rotwein, hausgemachter Fleischbrühe, Zwiebeln und Karotten langsam geschmort mit Ofengemüse und Kartoffeln .....14,80 €  
..... laktosefrei, glutenfrei

## Holunderblüten-Panna Cotta mit Himbeere

Sahnecrème mit Gelatine und hausgemachtem Sirup aus frischen Holunderblüten, Bio-Zitrone, Zucker und Wasser, dazu eine Sauce aus Himbeeren mit Zucker und fränkischem Waldhimbeergeist .....4,70 €