



# Wochenkarte

Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup .....3,30 €

---

## Petersilienwurzelsuppe mit Limette und Speck

Suppe aus Petersilienwurzeln, Zwiebeln und hausgemachter Gemüsebrühe mit Bio-Limettenschale und -saft, Crème fraîche, darauf knusprig gebratener Speck .....4 €  
.....glutenfrei

## Spaghetti mit Estragon-Senfpesto

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Pesto aus frischem Estragon, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Knoblauch, grobem französischen Senf und frischem Parmesan .....7,30 €  
.....laktosefrei, vegetarisch

## Karotten-Lasagne mit Kopfsalat-Haselnussöl

Lasagne aus Hartweizengrieß und Ei mit Bio-Karotten, getrockneten Tomaten, Béchamel aus Butter, Mehl, Milch, Muskatnuss, Zitronenschale und Karottensaft, überbacken mit frisch geriebenem Parmesan, dazu Kopfsalat-Haselnuss-Öl .....8,80 €  
.....vegetarisch

## Salat mit Roter Bete, Apfel und Walnuss-Meerrettich-Vinaigrette

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Paprika und Gurken, dazu frische, rohe Rote Bete und Elstar-Äpfel in Walnuss-Meerrettich-Vinaigrette mit Walnussöl und Ahornsirup, dazu reichen wir frisches Brot .....8,50 €  
.....Vegetarisch, (ohne Brot) glutenfrei

## Pappardelle mit Barbarieente und Orangen-Crème-fraîche

Breite Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Ei mit Ragout aus geschmortem Barbarie-Entenkeulen, Bio-Orangensaft und -schale, Zwiebeln, hausgemachtem Entenfond und Rotwein, dazu einen Klecks Crème fraîche mit Orangenschale und Meersalz .....9,70 €

## Bio-Schmorhuhn mit Zitrone, frischen Kräutern und Kirschtomaten

Bio-Huhn in hausgemachtem Hühnerfond und Zitronensaft geschmort, mit Kartoffeln, Zitronenschale, frischem Thymian, Rosmarin und Petersilie im Ofen gebacken.....10,90 €  
.....Laktosefrei, (ohne Brot) glutenfrei

## Buttermilch-Panna-Cotta mit Himbeere

Crème aus Buttermilch, Sahne, echter Bourbon-Vanille und Speisegelatine mit einer Sauce aus passierten Himbeeren, fränkischem Himbeergeist und Rohrzucker.....4,60€



Herrn Lenz  
GESUND ESSEN UND TRINKEN