

aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

Vorspeise

Blatt- und Babyleafsalat mit Senfdressing mariniert
garniert mit gebratenen Pfifferlingen^{9,10}

als Vorspeisenportion · 13.90 ·

als Hauptgangportion · 19.50 ·

NEU!!

FREIAperolSprizz – alkoholfrei · 9,50 ·

Undone Bittersweet | Thomas Henry Tonic Water | Orangenscheibe

Unsere saisonale Dinnete –

Pfifferlinge, Creme fraîche, Rote Zwiebeln, Frühlingslauch^{1a,7} · 15.90 ·

GARBEBowl „Saison“ (vegan & glutenfrei)

Marinierter Buchweizen, sautierte Pfifferlinge, gegrilltem Tofu, Kirschtomaten, Brombeeren,
veganem Sauerrahm, Pflücksalate, Limettenvinaigrette und Erdnüsse^{5,6,8d,9,10}

· 16,00 ·

„Sonntagsbraten“

... an Sonn- & Feiertagen ab 8. September

Rahmsauerbraten vom Rind

dazu Spätzle und Kartoffelsalat^{3,7,9} · 23.90 ·

Hauptgänge

Zwei GarbeMaultaschen

mit Pfifferlingen in Rahm^{1a,3,6,7,9,10}

· 22,50 ·

Hausgemachte Sülze vom Streuobstwiesen Lamm (mit Rindergelatine)
mit Essiggurke, gekochtem Ei, dazu Holzbackofenbrot

& Sauce Tatar mit RoteZwiebelWürfel^{1,3,9,10}

· 22,00 ·

Geschmortes Lammhäxle von Schlater Streuobstwiesen,
auf einem Ragout von Zucchini, Kartoffeln, Tomaten und frischen Kräutern^{6,9,10}

· 29,00 ·

Montag bis Freitag ab 17 Uhr und Samstag & Sonntag ab 12 Uhr - täglich solange der Vorrat reicht

Cordon Bleu vom Kalb

gefüllt mit getrüffeltem Schinken und Bergkäse ,

dazu Kartoffel-Gurken-Salat^{1a,3,4,7,9,10}

· 29,90 ·