

SONNTAG
20. FEBRUAR

18:00 Uhr
in Karsten's Esszimmer

*Was
Tante Rätchen
noch wusste*

*Nicht nur für moderne
Schreibtischtäter -
leicht und vegetarisch*

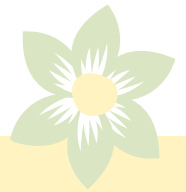
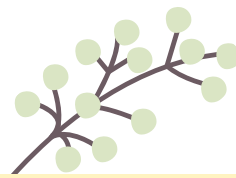
EingeWECKter Rundgang durch den Garten

Grünkernsuppe, Schnittlauchnocken,
Wurzelgemüse

Nudelfleckerl, Schwarzwurzelgemüse,
Apfel-Lauchsalat

Stauer „Rostiges Rittersche“,
Weinschaum, Latwergemis

Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!



*Wo gearbeitet wurde, da
brauchte es „Handfestes“*

Sülze vom Strohschwein, Kürbiskernöl,
rote Zwiebel, Kartoffel und Endivien

Geröstete Grießsuppe, Eierschwämmchen,
Schnittlauch und Brotwürfel

Krautschupfnudeln,
Kochfleisch vom Glanrind, Meerrettichsauce,
kaltgerührte Preiselbeeren

Stauer „Rostiges Rittersche“,
Weinschaum, Latwergemis



Menü € 42,-

Menü mit Weinbegleitung € 60,-

Bioland-Weine
Weingut Galler / Kirchheim

Demeter-Weine
Weingut Janson-Bernhard / Zellertal

ECOVIN-Weine
Weingut Wick / Zellertal

Wir sind Bio
kontrolliert von der ABCert
DE-ÖKO-006



Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen

