

Aktuelle Empfehlungen

ab 10.08.2021



Vorspeisen

- **Rote-Beete-Kichererbsen-Salat** mit Joghurt-Minz-Dip und Falafel 8,50
 - oder mit Schafskäse 8,50

Frisch von der bio-zertifizierten Büffelmilch des Marienhof aus Selters-Eisenbach:

- Mango-Tomatensalat mit **Bio-Büffel-Mozzarella** und geröstetem Bauernbrot 9,50

Ziegenkäse aus der kleinen Fromagerie Oberrod (Ww.) handgefertigt:

- **Geröstetes Bauernbrot** mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Ziegenkäse 6,50
- **Ziegenkäseauswahl** mit Bauernbrot und Butter und Feigensenf 9,50

Hauptspeisen

Fleisch aus artgerechter, regionaler Duroc-Schweinezucht vom Birkenhof, Hadamar-Steinbach. Die Schweine leben in großen Ställen und haben ein Freilaufgelände. Durch die verlangsamte Mast (bis zur Schlachtreife etwa doppelt so lange wie herkömmliche Schweine) entsteht ein sehr feinfaseriges, aromatisches Fleisch:

❖ *Fleisch aus artgerechter, regionaler Duroc-Schweinezucht vom Birkenhof, Hadamar-Steinbach mit großen Ställen Freilaufgelände. Durch die verlangsamte Mast gegenüber konventioneller Schweinezucht entsteht ein sehr feinfaseriges, aromatisches Fleisch:*

- **Duroc Holzfällersteak ca. 350 g** mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 19,50
- **Duroc Steak (200 g)** mit Macairekartoffeln und Speckbohnen 17,50

Dessert

- **Limonen-Joghurt-Mousse** mit Waldbeeren 5,50