

Unsere Tagesempfehlung

Menü 1-6 mit einem Beilagen Salat **oder** Gemüsecremesuppe

Menü 1 Vegi

Kartoffel-Gnocchi in Mancego-Käsecreme 17,50

Menü 2 Fleisch

Leber vom Jungen Weiderind mit Kartoffelpüree 19,50

Menü 3 Fisch

Schollenfilet auf Kartoffel-Gurkensalat 18,50

Menü 4

Herbstteller- Blut-, Leber- und Bratwurst mit Kesselfleisch, Püree und Sauerkraut 23,50

Menü 5

Zunge vom Jungrind an Madeira Sauce mit Nudeln *SMA 25,50

Menü 6

Kotelette vom Weideschwein auf Spitzkraut und Püree 23,90

Herbstzeit - Pilzzeit

Linguine mit Markgräfler Trüffel klein 18,50 / groß 26,80
Tuber uncinatum aus einer Markgräfler Plantage, mit dem Lagotto Trüffelhund Holly besucht.

Gebackener Kalbskopf mit getrüffeltem Püree klein 19,50 / groß 27,50
Tuber uncinatum aus einer Markgräfler Plantage, mit dem Lagotto Trüffelhund Holly besucht.

Zum Hofgut Silva – Judith und Ursel Wohlfahrt halten auf über 20 Hektar Berkshire und Tamworth Schweine, die ausschließlich auf der Weide gehalten werden. Das Fleisch beider Rassen ist qualitativ äußerst hochwertig und von feinem Aroma. Dazu kommt artgerechte Haltung der Tiere und der respektvolle Umgang mit ihnen. Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.hofgut-silva.de/

Zu SMA - Schlachtung mit Achtung, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit Respekt und Achtung zum Tier! Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.sma-fleisch.de

Die Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
 Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergieguppen nach LMIV enthalten!
 Wir bereiten Ihnen individuell auf Ihre Allergie einzelne Gerichte zu. Den Allergie-Ordner händigen wir auf Verlangen aus.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.