



Speisekarte
Thielemann kocht
19. und 20. September 2020

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate

mit Kräutern und süß-sauer eingelegtem Kürbis
9,80 €

Kalbfleischsülze mit Portweingelee

Kräuter-Kopfsalat, Kürbiskernöl
17,80 €

Bergsaibling* „Gunzesried“ und Steinpilze

roh mariniert
19,80 €

Hauptspeisen

Knuspriger Braten von glücklichen Herrmannsdorfer Schweinen

mit Kartoffel-Spitzkrautragout und Natursoße
24,80 €

Zart gekochtes Ochsen-Kronfleisch

mediterranes Gemüse, Pesto und Kartoffelbeilage
29,80 €

Geschmorter Sonnenhausener Löwenzahn

mit Tomaten im Olivenölsud, Parmesan
19,80 €

Dessert

Topfen-Grießschnitte

mit Zwetschgenröster und Eis
9,80 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

*Wir sind BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)! All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit BIO Zertifizierung und zum Teil aus unserer eigenen BIO Landwirtschaft (DE-ÖKO-003). *Fische und Meeresfrüchte sind hiervon ausgenommen, stammen jedoch aus nachhaltigem Fischfang (longline-catch)*