



Speisekarte

Thielemann kocht

17. & 18. Oktober 2020

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate und Endiviensalat

... mit eingelegtem Kürbis und Kerndl

12,80 €

... mit gebratenen Gänse-Innereien

18,80€

Gelbflossenmakrele* als Sashimi

mit feinem Endivien und Roten Beten

19,80 €

Klare Ochsenfleischsuppe

mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch

8,90 €

Hauptspeisen

Kirchweih-Gans

resch gebraten und ausgelöst serviert,
dazu Blaukraut, ein kleiner Semmel-Kartoffelknödel und Apfelsoße

38,90€

Knuspriger Braten von glücklichen Herrmannsdorfer Schweinen

mit Kartoffel-Lauchgemüse, Natursoße und Meerrettich

24,80 €

Feines Risotto

mit Pfifferlingen, Trevisano und Parmesankäse

24,80 €

Dessert

Rotwein-Gewürzkuchen

mit Sonnenhausener Quitten und Rahmeis

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 Fang (longline-catch) oder wasserreicher Fischzucht.*