



Speisekarte

Thielemann kocht

31. Oktober und 01. November 2020

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit eingelegtem Kürbis, Kräutern und Sonnenblumenkernen
12,80 €

Bergsaibling* aus Gunzesried nach „Graved Art“

mit Lauchsalat, Roten Beten und Meerrettich
18,80 €

Passierte Kartoffelsuppe

mit gerösteten Croutons und Salsiccia
8,80 €

Hauptspeisen

Knuspriger Braten von glücklichen Herrmannsdorfer Schweinen

mit Blaukraut und Kartoffelpüree
24,80 €

Zart geschmortes Kronfleisch

dazu Kartoffel-Kohlgemüse,
frische Preiselbeeren und kräftige Soße
29,80 €

Feines Risotto

mit Sonnenhausener Löwenzahn, Schwammerl
und getrockneten Tomaten
19,80 €

Dessert

Rotwein-Kirschnitte

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.*