



# FRISCH VOM MARKT



UNSERE KARTE VON 13. BIS 17. MAI 2022

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Einstandsbrett** € 4,10

Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz und Brot vom Weichlsbaum, aus Rohrendorf

**Marions Sauerteigcroissant** (wohl das Beste) € 5,80

(Vorweg zum Naschen oder als Vorspeise) gefüllt mit Rohschneider und als Topping Misomayonnaise mit Miso von Luvi Fermente und Gartenkräuter

**Zitrus marinierter Spargel** € 11,50

mit Spargel vom Leitzinger aus Wördern, kalt geräucherter Lachsforelle vom Matthias und einem kleinen Kräutersalat

**Schaffrischkäse** € 10,20

mit eingelegtem Rhabarber, Radieschen, Dillöl, Frisée und Quinoapopcorn

**Rindssuppe** € 3,90

mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel

**Spargelcremesuppe** € 5,10

als Einlage Spargel, Apfel und Graved Lachsforelle vom Matthias Haberzeth

## WIRTSCHAUSKÜCHE

**25Stk Grammelknödel** € 8,80

auf lauwarmem Speckkraut jeder weitere Knödel

**Wiener Schnitzel von der Sau** € 10,80

in Butterschmalz gebacken, dazu Erdäpfel-Gurkensalat

**Rindergulasch mit Gebäck** € 6,70  
klein  
€ 9,50  
groß

**Rehragout** € 17,20

mit gebratenem Serviettenknödel und Pilzen vom Jonathan aus Wördern

## SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

**Schweinsbraten vom Schopf und Bauch** € 12,50

mit Speckkraut und Semmelknödel

## SAISONAL & REGIONAL

**Lachsforellenfilet gebraten** € 20,80

mit eingelegtem Kohlrabi, Gnocchi und Liebstöckel aus unserem Garten

**Saiblingsfilet** € 19,90

in der Spargelsuppe vorsichtig gegart, dazu Goldhirse mit Mohnmiso verfeinert von Luvi Fermente und roh mariniertem Spargel

**Überbackener Spargel** € 15,20

im Landgeselchten eingerollt und mit Veluté und Bergkäse überbacken, dazu Gartenkräutererdäpfel

**Cremiges Emmerrisotto** € 14,20

mit Emmer vom Martin Allram, Spargel vom Leitzinger aus Wördern, selbsteingelegte Salzzitrone und Grünzeug aus dem Garten

Es gibt immer wieder Gerichte die so spontan entstehen, dass Sie es nicht auf die Speisekarte schaffen. Einfach Fabian oder Hannah danach fragen.

## NACHSPEISEN

**Weißes Schokoladenmousse** € 8,80

mit kleinem Karottenkuchen, Creme von unseren eingelegten Marillen und hausgemachtes Schafjoghurtis

**Marions Sauerteigkaiserschmarrn** € 7,50

leicht karamellisiert und dazu Rhabarberkompott

**1 Stück Marillenpalatschinke** € 2,50

mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2021

Ein Glas „Marillentraum für einen Kindertraum“ € 6,50

zum Mitnehmen und die Stiftung Kindertraum unterstützen

**Eiskaffee mal anders** € 5,10

Vanille- und Haselnusseis verrührt mit Cult Caffè und Schlag