

„Freiraum“-Menü

Unsere Vorspeise

Falafel mit Sojajoghurt und herbstlichen Blattsalaten vom Biohof Gensheimer 9,50 €
9/10, **vegan**

Bio-Kürbiscremesuppe 6,90 €
9 **vegan**

Unsere Hauptspeise

Herbst Burger 13,90 €
mit Soja-Pilz-Patty aus Bio-Pilzen von der Bärenbrunnermühle,
Salat, Roter Beete, Zwiebel dazu Rohkostsalate
1.1/7/9/10 **vegan**

Unsere Nachspeise

Schokoküchlein 6,90 €
mit Bio-Hirse-Kokoscreme und Bio-Apfelmuss
1 **vegan**

Menüpreis: 3-Gänge 29,00 €
4-Gänge 34,90 €

Unser „Wild Menü“ finden Sie auf der Rückseite

Wild trifft Kastanie Menü

Unser heimisches Wild kommt vom Jagdbetrieb Rudi Schwab aus Klingenstein

Vorspeise

Naleśnik von Rote Bete 10,90 €
gefüllt mit Ziegenkäse von von Pierre Sturzer aus Obersteinbach
mit Salatbouquet und Walnüssen

2/4/8

Hauptspeise

Mariniertes Wildragout in Wacholderrahm, 19,90 €
mit geschwenktem Wirsing Kohl, Serviertenknödel und
Preiselbeeren 1/2/4/10/21

Nachspeise

Stiftsgutdesertvariation
lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen 6,90 €
1/2

Menüpreis 35,60 €

Außerdem empfehlen wir heute:

Dal tadka

Nahöstliches Linsen-Gericht mit Zwiebeln, Mandeln und Sojajoghurt 15,90 €
vegan

mit Bio-Lammhackröllchen vom Bärenbrunner Hof +4,00 €
2/8.1/10

Veganer Nussbraten

mit Rotweinsauce, Bio-Apfelrotkraut, Bio-Rosenkohl getopt mit 15,90 €
gebratenen Biopilzen von der Bärenbrunnermühle
7/8,2 **vegan**

Stiftsgut Bowl

mit Bio-Karotten, Bio-Petersilienwurzel, Rosinen, Quitten aus 14,90 €
Klingenstein, Naturreis und Rohkostsalate
vegan

Wildschweinbraten

mit Dornfelder Soße, Bio-Apfelrotkraut gebratenen Bio-Pilzen von der 21,90 €
Bärenbrunnermühle und Bio- Haselnusspätzle
2/ 8.2/ 12/

