

Frisch auf den Tisch - mit regionalem Biogemüse vom Schossberghof in Minfeld

Zucchini- Fenchelsalat mit karamellisierten
Sonnenblumenkernen, Himbeeren und
Zitronen- Minze Dressing 8,90€

1

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse von der
Ferme Domaine du Steinbach, Pierre Sturtzer,
an Johannisbeeren aus unserem 9,90€
Stiftsgutgarten und bunten Blattsalaten

2

Gebratene Zucchini – Milanese mit Bio Pasta,
Kirschtomaten Sugo und Kräutern die der Hof
hergibt 15,90€

1,2

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Dominik
Hanss im Elmsteiner Tal mit Fenchelgemüse
und Kräuterkartoffeln 21,90€

5,2

Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen
Schwein im Kräutermantel, buntes
Gemüseallerlei und Bio- Bandnudeln 22,90€

1,2



BIO-Zertifizierung:
DE-ÖKO-022