deftiger Nachmittag

12.00 – 16.30 Uhr

STULLEN

CHAMPIGNON STULLE

auch vegan erhältlich // 17.90 €

mit Kräutern verfeinerte Ofen - Champignons, Kräuterfrischkäse, karamellisierte Balsamico - Zwiebeln & Ruccola, auf geröstetem & hausgebackenem Landbrot

ZIEGENKÄSE-STULLE MIT TRAUBEN & WALNUSS

// 17.90 €

cremiger Ziegenfrischkäse, gebackene Weintrauben mit Honig, Rosmarin & Thymian, geröstete Walnüsse, Balsamicocreme & Feldsalat auf hausgebackenem & geröstetem Landbrot

ROASTBEEFSTULLE

// 17.90 €

hausgemachte Kräuterremoulade, Roastbeef, selbstgemachtes Gurken - Relish & Rucola auf hausgebackenem & geröstetem Landbrot

LACHSSTULLE

// 17.90 €

Graved Lachs auf Kräuterfrischkäse, Blattsalat & Senf - Dillsauce auf hausgebackenem & geröstetem Landbrot

BROTZEITEN

Unsere Brotzeiten servieren wir euch mit frischem, hausgebackenen Landbrot & Butter.

BROTZEIT KÄSE

// 17.90 €

Holsteiner Garten - Schnittkäse
Dersauer Bockshornklee - Schnittkäse
kleiner Knut - Weichkäse
Emil aus der Provinz - Weichkäse
hausgemachter Kräuterfrischkäse
selbstgemachtes Basilikumpesto mit Parmesan & Pinienkernen

BROTZEIT DEFTIG

// 17.90 €

Holsteiner Garten - Schnittkäse
kleiner Knut - Weichkäse
Mettwurst
Rosmarinbackschinken
Roastbeef
selbstgemachtes Gurken - Relish

BROTZEIT WILD

// 17.90 €

Tief im Wald - Schnittkäse
Wildmettwurst
Wildschweinkassler
Wildknacker - Cabanossi
Wildleberwurst mit Cranberries
selbstgemachtes Preiselbeer - Chutney

ERBSENSUPPE

hausgemachte Erbsensuppe, // 14.90 €
dazu unser hausgebackenes & geröstetes Landbrot
mit Wiener Würstchen + 2.50 €