

Saisonales aus der „lokal genial“-Küche

Endlich ist der Frühling da, auch wenn es gerade am Anfang noch einmal eisig wird. Mit mehr Sonne und längeren Tagen bleibt aber mehr Zeit zum Genießen und dafür haben wir unsere Frühlingsgerichte.

Vorspeisen

Knusperstängel

Knusprig gebackene Schwarzwurzeln im Brikteigmantel, dazu pikanter Rote-Bete-Dip und knackiger Zupfsalat
8,20 €

Des Winters letzte Grüße

Cremige Käse-Lauchsuppe mit gebackener Blutwurst
7,10 €

Hauptgerichte

Vernudelttes vom Büffel

Tomaten-Basilikumnudeln aus der Nudelwerkstatt Beelitz in fruchtigem Tomatenragout und mit gezupftem Büffelmozzarella von Paoella aus Kremmen (vegetarisch)
13,80 €

Backe, backe Hähnchen

Ausgelöste Hähnchenschenkel vom Butterländer Hühnchen, knusprig paniert, dazu gebratenes Gemüse mit Wild- und Vollkornreis und fruchtiger Tomaten-Kräutersauce
16,80 € - für den kleinen Hunger 14,60 €

Hipp, hipp, hurra, das Bürgermeister ist wieder da!

Zartes Bürgermeisterstück vom Linumer Wiesenkalb mit knackigem Wintergemüse und Kartoffel-Kräuterpüree
17,80 €

Dessert

Luftige Fruchtbombe

Fluffig aufgeschlagene Limetten-Frischkäsecreme auf Butterkeksbröseln mit prickelndem Mandarinenragout und Fruchtgel
6,20 €