

**Slow Food  
TERRA MADRE TAG  
10.12.2013**

**Aperitif**

Birnenschaumwein  
**„Champagnerbratbirne“\***  
**6,00 €**

**Suppe**

Tomatensuppe  
mit Nuss-Pesto  
**4,90 €**

Apfel-Sellerie Creme Suppe  
mit Zimtcroustons  
**5,90 €**

**Vorspeise**

„Vesper Teller“  
mit **„Nordhessischer Ahle Wurscht“\***,  
**Nieheimer Käse\*** und **Weißlacker Bergbauernkäse\***  
**10,90 €**

**Salat**

Winterlicher Salat  
mit gebratenem Kikok-Hähnchen in Tandoori Marinade  
**13,90 €**

**Vegetarisch**

„Red Rocket“ gefüllt mit **Späths Alblinsen 'Die Kleinen'\***  
in Cashew-Curry-Sauce mit Gemüse und Duft Reis  
**12,90 €**

**Business Lunch:**

Knödel von der **Burger Brezel\*** mit Champignonrahm  
**8,90 €**

### Pasta

Hausgemache Spaghettini  
mit Pesto vom **Bremer Scheerkohl\*** und Parmesan  
**10,90 €**

Hausgemache Spaghettini  
mit Hirschbolognese und Mandeln  
**12,90 €**

Hausgemachte Fasan-Maronen Ravioli  
in **Frühburgunder\***-Schalotten-Sauce  
**14,90 €**

### Fleisch

Grünkohl und Kartoffeln untereinander  
mit Mettwurst vom **Glanrind\***  
**12,90 €**

Rückensteak vom **Bunten Bentheimer Schwein\***  
in Malzbiersauce mit **Filder-Spitzkraut\*** und **Bamberger Hörnla\***  
**14,90 €**

Tafelspitz vom **Murnau-Werdenfelser Rind\***  
in Meerrettichsauce auf Wurzelgemüse und Bouillonkartoffel  
**16,90 €**

Ragout vom **Alpinen Steinschaf\***  
mit Kichererbsen, Gemüse und tomatisiertem Bulgur  
**17,90 €**

### Fisch

Lachsforelle aus der Fischerei Rameil an Rieslingschaum  
mit **Teltower Rübchen\*** und Safrankartoffeln  
**17,90 €**

### Dessert

Getreidekuchen aus **Musmehl\***, eine Spezialität  
aus der *Getreidemühle Luz*,  
mit Bio-Wildhonig-Parfait  
**6,90 €**