

**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 Ramail 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 €