

BÄRLAUCH EMPFEHLUNG

Bärlauch – Cremesuppe ^{B,G,I 7⁵⁰}

Plant Based

Eine herzhafte Frühlingssuppe aus frischem Bärlauch und Kartoffeln, langsam gekocht und zu einer samtigen Cremesuppe püriert – nach Südstaaten-Art warm und wohltuend.

Pikanter Bärlauch – Käsekuchen ^{A,C,G,H 9⁰⁰}

Luftig-leichter, herzhafter Käsekuchen mit frischem Bärlauch und Zitronenzesten auf knusprigem Cracker–Walnuss-Boden mit Grana Padano, dazu ein frischer Frühlings–Wildkräutersalat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln.

Pasta mit Bärlauch Pesto ^{A,H 19⁰⁰}

Plant Based

Frische Pasta trifft auf aromatisches hausgemachtes Bärlauch-Pesto, begleitet von süßen Cockailtomaten, knusprig gerösteten Sonnenblumen– und Kürbiskernen und geschmolzenem pflanzlichen Hirtenkäse – ein leichter Frühlingsgenuss.

Karree vom Susländer Hausschwein ^{G,I,J,L 27⁰⁰}

Ca. 300 g rosa gegrilltes Karree vom Susländer Schwein mit köstlichem Fettrand, serviert auf cremigem Pastinaken–Kartoffelstampf, dazu geschmortes Spitzkohl–Karottengemüse.

Bratwurst Burger ^{A,C,G,4,11 18⁰⁰}

Zwei saftig gegrillte Bratwurst–Patties, aromatisch abgestimmt mit hausgemachter Schwarzbier–Senf–Mayonnaise, serviert mit geschmortem Spitzkohl, knusprigen Röstzwiebeln und knackigem Kopfsalat in einem weichen Laugenbrötchen – herzhaft und unwiderstehlich.

Zitronen – Graupen – Risotto ^{A,B,C,G,L 22⁰⁰}

Cremiges Graupen-Risotto, verfeinert mit Butter, Grana Padano, Weißwein und feinen Zitronenzesten, begleitet von gebratenen, pikant–würzigen Cajun–Garnelen und knusprig frittiertem Rucola – ein aromatischer Frühlingsgenuss.