

AUGUST 2019

LOCAL MEDOC

GREEN FARM BY KELTENTHOF

VORSPEISEN

Wasserkressesalat	14€
mit Esslinger bunter Beete, Schafskäse, Laugen-Croutons & Gemüsechips	
Carpaccio vom Kalb	16€
mit grünem Apfel, Micro Leaf-Salat, Wasabirauke, Erdnuss & Zwiebelcrunch	
Büffelmozzarella	14€
mit bunten Tomaten, Wassermelone & frittiertem Rucola	
Wildkräutersalat	14€ / Hauptgang 17€
mit grünem Spargel, gebratenen Pfifferlingen & Bauernbrot-Croutons	

SUPPE

Erbsencreme-Suppe	7€
mit Pea Shoot (Affila-Kresse) & grüner Oxalis	

HAUPTSPEISE

Lammhüfte	26€
sous-vide gegart (im Heu) mit Frühlingslauch, Petersilienwurzel, Wiesenkräuter & Gänseblümchen	
Gegrilltes Rinderflanksteak	25€
auf Spinat-Hafercreme, wildem Broccoli & grünem Spargel	
Schwäbisch Hällischer Schweinebauch confiert	27€
mit Rahmpfifferlingen, wildem Blumenkohl & Kale (Kresse) Grün/Rot	
Gegrillter Zander	26€
auf Wald & Wiesenkräuter, Pilze, fermentiertes Filderkraut, Kastaniencreme	
Kichererbsenpraline	22€
in Blumenwiese, fermentierter Rotkohl & Joghurtcreme	
Gemüse Spaghetti	18€
mit Tomatensugo, Baby Spinat & Ziegenkäseschaum	

DESSERT

Rhabarber-Butterkeks Tartlett	8€
mit Roter Oxalis	
Offener Windbeutel	8€
mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne, Vanille & Blumenwiese	

VORSCHAU SEPTEMBER 19: WILDMEDOC - Le MEDOC GOES WILD

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. angegeben. Eine Liste der Allergene liegt gerne zur Ansicht für Sie vor. Bitte sprechen Sie uns an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, sollten Sie eine spezielle Zubereitung aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten benötigen.