



HEIMAT AUF'M TELLER

10. - 16. FEBRUAR 2012

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE „HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE DER DIREKTEN UMGEBUNG UND SCHÜTZT DIE UMWELT. ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH REGIONALE PRODUKTE FÜR DIE GERICHTE VERWENDET. DAS IST NACHHALTIGKEIT, DIE MAN SCHMECKEN KANN.



WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE

Gekochte Rinderbrust mit grüner Soße,
dazu Bratkartoffeln und Salat € 10,50
Saiblingsfilet, gebraten mit Zitronenbutter,
dazu Salzkartoffeln und Feldsalat € 15,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Kartoffeln vom Bauer Link aus Winkelhaid
Rindfleisch vom Bauer Müller aus Rasch (www.vollerbauer.de)
Saibling von der Fischrei Rauh aus Simmeldorf
Wild aus der Region
Gemüse aus dem Knoblauchsland



S A I S O N A L U N D R E G I O N A L

Damhirschkeule in Wildrahmsauce mit Spätzle, Salat und Preiselbeeren € 14,50
Wildgulasch mit Semmelknödel, Salat und Preiselbeeren € 11,50
Blaue Traube Schmankerlteller · Bauernente, Schaufele und Lende
mit Kloß und Kroketten, dazu Feldsalat € 13,80