

Freitag und Samstag, 30. April / 1. Mai 17:00 - 20:00 Uhr

Vorbestellung empfohlen * solange der Vorrat reicht**

06183 – 900700 oder emmels@dinkelrind.de

... wie selbstgemacht nur abgeholt ...



Vorspeisen

Vegane Spargel Süßkartoffel-Kokossuppe mit Ingwer 5,50

Beilagensalat (vegan) 3,50

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (glutenfrei möglich, vegan)

Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips

(Bärlauchpesto / Hummus / Rotes Linsen Chutney)

Falafeln mit Hummus / Dinkelknusperröllchen mit Kürbisfüllung 14,00

Hauptgerichte

Wiesen-Bowl (vegan, glutenfrei)

Rucola / Gänseblümchen / Löwenzahn / Staudensellerie / Apfel / Kartoffel / Cornichon / rote Zwiebel
gegrillte Möhren- Räuchertofu Sticks / Bärlauchdressing 14,50

Gefüllte Ofen-Süßkartoffel (vegan, glutenfrei)

schwarze Linsen / Mais / Tomate / Koriander / Avocado-creme / hausgemachte Keese Soße 15,00

Halbes Pfund tagesfrischer Spargel vom Bauer Würfel 16,00

mit Pellkartoffelchen vom Bruchköbler Ackerlei und einer Soße:

Sauce Hollandaise / vegane Hollandaise / Butter / Grüne Soße / vegane Grüne Soße

Dazu

- gekochter Schinken vom Metzger Jost aus Langenselbold 8,00

- ein kleines Schnitzel Wiener Art vom Bio- Hofgut Marienborn 8,00

- gegrillte Freiland Hähnchenbrust vom Bio Geflügelhof Werner 150 gr 11,00

- Kohlrabischnitzel 6,50

Dinkel- Bärlauchspätzle mit Bergkäse / Röstzwiebeln / kleiner Beilagensalat (vegetarisch) 14,00

mit hausgeräucherten Speckkrusteln (Fleisch vom Naturland Hofgut Marienborn) 15,00

Zarter Tafelspitz vom Simmenthaler Jungrind aus dem Voralpenland (glutenfrei)
hausgemachte Grüne Soße / Röstkartöffelchen vom Bruchköbler Ackerlei 19,50

Schweineschnitzel

vom Naturland Hofgut Marienborn
Wiener Art 13,00 / mit frischer hausgemachter Grüner Soße oder Rahmsoße 15,50

Otto Normal Burger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Gewürzgurke / Tomate / Salat
hausgemachter Schmelzkäse / hausgemachtes Ketchup und Majo / 17,50

Määh Burger

Dinkelbun / Lammpatty / Schafsfrischkäse mit Himbeere und Rosmarin
vom Naturland Hofgut Kapellenhof Hammersbach / Salat 17,50

Veganer Burger (vegan)

Dinkelbun / Kidneybohnen- Reis- Karotten Patty
Grillgemüse / Salat / Radieschen / hausgemachter Ketchup und Majo 16,00

Kinderschnitzel

Schweineschnitzel vom Naturland Biobauernhof Marienborn 7,50

Kidsburger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Salat
hausgemachter Ketchup und Majo / mit oder ohne Käse 7,50

Zu allen Schnitzeln und Burgern servieren wir frische Pommes oder Röstkartöffelchen
aus Kartoffeln vom Bioland Ackerlei Bruchköbel / **Burgerbuns und Panierung sind auch glutenfrei möglich**

Desserts

Blueberry Cheesecake Creme (vegan, glutenfrei)
Cashews / Kokoscreme / Sojajoghurt / Blaubeeren 8,50
2 Portionen zum Teilen

Saftige Kokos Brownies 7,00
2 Schnitten

Zum Mitnehmen: Dinkelvollkornbrot (vegan)
Im Mehrwegglas: Bärlauchpesto (vegan), DinkelRind Ketchup (vegan),
Spargel- Süßkartoffel- Ingwer- Kokossuppe (vegan),
Hirschbolognese, Lammragout, Rinderfonds, Rinderkraftbrühe
solange der Vorrat reicht