



frau maher

am abend

frau maher startet

APFEL-SELLERIESUPPE // VEGAN 7
currycroutons | sonnenblumenkerne

GULASCHSUPPE 9
färsenfleisch aus dem voralpenland | gemüse |
breme fraîche (bioland-qualität)

PANIERTE BIO-SHIITAKE // VEGAN 12
roggencreme mit weißwein | petersiliensalat | sesamcracker

TATAR VOM ISLANDLAÇS 14
blinis | meerrettichcreme | endiviensalat | apfeldressing

OFENCAMBERT mit röstzwiebelkruste // **VEGGIE** 14
selbstgemachtes bio-mango chutney | wildkräutersalat

frau maher
macht pasta

PASTATASCHEN VON LOURIZ // VEGGIE 16
zucchini-sesamfüllung | zitronen-frischkäsesauce |
bio-kirschtomaten

LASAGNE VOM EIFLER WEIDERIND 14
blattspinat | bio-montello

frau maher lädt zum hauptgang

AUBERGINENBÄLLCHEN // VEGAN 17
tomatenkompott | kapern | oliven |
bio-basmatireis (fairtrade) | frischer blattspinat

WIRSINGROULADE // VEGGIE 17
mit bio-mozzarella und amaranth gefüllt | sonnenblumen-
creme | gebackene rote bete | bio-gnocchi sardi

ROTBARSCHFILET | nachhaltiger isländischer fischfang 27
kapernsauce | kürbispüree | gedünsteter endivien

RAGOUT VOM BERGISCHEN WILDSCHWEIN 22
getrocknete tomaten | frischer oregano | spinatgnocchi

ENTRECOTE VOM BERGISCHEN BIO-RIND 28
portweinjus | selleriepommes aus dem ofen |
sesam-rosenkohl

weitere gerichte tagesfrisch auf unseren tafeln

frau maher nascht

MARINIERTE BIO-MANGO // VEGAN 8
ahornsirup | schoko-erdnuss-fudge

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE 9
marinierte bio-orangen | sesam-muffin

RHÖNER BIO-DORFKÄSE 12
mit heublumen | feigensenf

