

Bärlauchwochen

Brasserie und Hofladen Fleckenbühl

Bärlauchcremesupe mit Holzofenbrot-Croutons	5
Bärlauch-Crespelle, gefüllt mit Lachs aus der Bergamotte-Beize, Ricotta und grünem Spargel, dazu Couscous-Salat	12
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Ziegenfrischkäse-Creme und kleinem Salat	13
Mit Flusskrebse gefüllte handgemachte Ravioli in Bärlauch-Sahne-Sauce	15
Bärlauch-Semmelknödel in feiner Champignonrahmsauce und kleinem Salat	12
Schupfnudel-Frülingsgemüse-Bärlauch-Pfanne mit Zitronendip	13
Kartoffel-Rindfleisch-Bärlauch-Auflauf mit Käse und Bechamelsauce, dazu ein kleiner Salat	14
Kalbsschnitzel natur gebraten mit Bärlauch und Landschinken gespickt, an leichter Grüner-Pfeffer-Sauce und Herzoginkartoffeln	15
Frühlingsdessert	6

In unserem Hofladen erhältlich:

Bärlauchbutter, 160g	4,2
Hausgemachtes Bärlauchpesto, 165g	3,8
Bärlauchfrischkäse, 165g	4
Hausgebackenes Holzofenbrot mit Bärlauch ca. 750g	4,5

Mindestbestellwert 20€, Anfahrtskostenpauschale 5€

Bestellung bitte eine Stunde vorher: 06427 9221-124

Lieferung bis zur Haustür zwischen 12:30-14:30 Uhr,

Abholung bei uns von 12-17 Uhr

die Fleckenbühler Brasserie und Hofladen

Fleckenbühl 6, 35091 Cölbe

06427 9221-124 / brasserie@diefleckenbuehler.de

Öffnungszeiten: Mo-So 8-18 Uhr