

**Hausgemachtes Sauerteigbrot**

Butter | Speck | Rohwurst

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Schaumsuppe von der Kresse**

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Knuspriges Tartelette mit frischem Käse**

Schnittsalat | Radieschen | Senfsaat

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Natürlich mariniertes Rindertartar**

pochiertes Bio Eigelb | Lauchstroh



**Im Salzmantel im ganzen  
gebratene Forelle**

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Cremiger Risotto**

Geschmorte Walnüsse | Kräutersaitling

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Sommersalat**

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Pizzetta | Erdbeer | Basilikum**

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**Vanille - Mascarpone**



arieshof

**Bei uns beginnt alles mit dem, was wächst.**

Unsere Zutaten stammen aus eigenem Anbau und von ausgewählten Produzenten der Region.  
Aus dem, was wächst, entwickeln wir unser Menü.

In unserer Küche verarbeiten wir die geernteten Produkte – reduziert aufs Wesentliche.

Was wir servieren, ist Teil eines Kreislaufs: vom Feld und von unseren Partnern auf den Teller – und zurück zur Erde.

Reste werden zu Kompost. Daraus wächst, was wir morgen ernten.

So schließt sich der Kreis.



arieshof

---

Share your Farmtable

