

## BIO - Menükarte 2 in 2025

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

### Etwas Kleines vorweg

geflämmtter Ziegenkäse an einem gemischten Frühlingsalat	12,50€
Gemüse – Käse – Frikadelle an einem gemischten Frühlingsalat	11,50€

### Suppen

Bärlauch Cremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen	10,50€
Wild Consommé von Wild aus heimischer Jagd mit Gemüse und hausgemachten Spinatravioli	12,50€
Holgers Wurst Soljanka mit Sauerrahm und Brot	11,50€

### Veganes

Veganes Geschnetzeltes in Thai – Currysoße mit Kokosmilch mit Asia Gemüse und Reis	18,50€
hausgemachte Spinat-Frischkäse-Ravioli mit Oliven, Tomaten, Pinienkernen und Rucola	18,50€

## Hauptgerichte

### Fisch

**Kabeljau Filet in Kartoffelkruste an einem gemischten Mühlen Salat 23,50€**

**Gebratenes Wildlachs Filet auf Bärlauch Risotto mit Rucola und Pinienkernen 29,50€**

### Fleisch

**Roulade von der Hähnchenbrust mit Spinat – Frischkäse – Füllung an Calvados Rahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Salat 28,50€**

**zarter Braten von der Rehkeule (aus heimischer Jagd) an Preiselbeersöße mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 28,50€**

**Rinderroulade von feinem Rindfleisch nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 29,50€**

**feines Wildragout von Wild aus heimischer Jagd unter der Blätterteighaube mit Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle7 26,50€**

## Kinderteller

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan	9,50€
hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker	9,50€

## Dessert

„Scheiterhaufen“ gebutterter Apfel – Rosinen – Auflauf an Vanilleschaum mit hausgemachtem Parfait	10,50€
Crème Brûlée nach Art des Hauses mit Fruchtspiegel	9,50€

## Flammkuchen

<b>Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Speck, Zwiebel</b>	<b>14,50€</b>
<b>Veganer Flammkuchen mit Kräutercreme, Nüssen, Kürbis und Bärlauch</b>	<b>16,50€</b>
<b>Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne, Honig und Lachs</b>	<b>17,50€</b>
<b>Flammkuchen mit Schinken, Zwiebeln und Käse</b>	<b>14,50€</b>

## BIO Getränkekarte

### alkoholfreies

**Tafelwasser naturell oder feinperlig frisch gezapft  
verschlossen mit handgedrechselten Zirbelstopfen**

0,25l / 0,5l                      2,40€ / 4,40€

**Apfelschorle vom Demeter Apfelsaft der Mosterei und  
Imkerei Mirko Lunau aus Ahrensboek bei Cambs**

0,25l / 0,5l                      3,40€ / 6,40€

**Die Neumarkter können nicht nur erfrischendes Pils sondern  
auch Now Schorlen in der Flasche**

**Sie haben die Wahl zwischen Rhabarber, Holunder,  
Grapefruit, Cola, ColaOrange, SunnyOrange**

0,33l                                  3,50€

### BioBier vom Fass

**Neumarkter Lammsbräu aus Neumarkt in der Oberpfalz**

0,2l / 0,3l / 0,5l                      2,60€/3,80€/5,80€

**Holunderradler                      Holunderschorle trifft Lammsbräu**

0,5l                                      5,80€

**Holunderradler alkoholfrei      Holunderschorle trifft Störtebeker**

0,5l                                      5,80€

### BioBier in der Flasche

**Störtebeker Brauerei aus Stralsund**

**BernsteinWeizen                      RoggenWeizen                      BalticLager**

**FreiBier alkoholfrei                      BernsteinWeizen alkoholfrei**

0,5l                                      5,80€

## und unsere Bio Kaffee Karte

Kaffee frisch geröstet von den Betreibern unter  
Verwendung von Bio Kaffee aus Costa Rica in Hausröstung

**Tasse Kaffee klein / Tasse Kaffee groß**

3,60€ / 4,60€

**Cappuccino klein / Cappuccino groß**

3,90€ / 4,90€

**Latte Macchiato**

5,20€

**Latte Macchiato mit Zimtsirup / Karamellsirup**

5,40€

**Espresso uno / Espresso doppio / Espresso Macchiato**

2,60€ / 3,60€ / 4,60€

**Eis im Glas Affogato 1 Kugel Vanilleeis badet in Espresso**

7,00€

**Eiskaffee Vanille / Schoko ohne / mit Sahne**

8,00€ / 8,50€

**Eisschokolade Vanille / Schoko ohne / mit Sahne**

9,00€ / 9,50€

**Kakao kalt / warm**

6,00€ / 6,50€

## Tee

**Schlüffel im Becher schwarz / Kräuter / Früchte / grün /  
weiß**

4,00€

## Milch

**im Glas kalt / warm**

4,00€ / 4,50€

## Aperitif

**Secco Eduardo vom Weingut Schwarztrauber aus Mußbach**

**0,1l 5,90€**

**PriSecco alkoholfrei von der Manufaktur Jörg Geiger Schlat**

**0,1l 5,90€**

**Mühlenspritz, Orangenlikör, Secco, Limette, geeiste Früchte**

**0,2l 9,50€**

**Hugo, Holunderblütensirup, Secco, Limette, Minze**

**0,2l 9,50€**

**Charming Cassis, Schwarzer Johannisbeersirup, Secco,  
Limette, geeiste Früchte**

**0,2l 9,50€**

**Cool Lime, Limettensirup, Secco, Limette, geeiste Früchte**

**0,2l 9,50€**

**Kri Royal Cassis, Sekt**

**0,1l 9,50€**

**Gimlet, Gin Limettensirup**

**0,1l 9,50€**

## Digestif

**Obstbrände von Brandjung aus dem Schwarzwald**

**Birne, Apfel, Pflaume, Holunderblüte, Kirsche**

**Liköre schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und Birne**

**0,2 cl 4,90€**

**Dwersteg AMARO Kräuterlikör 0,2 cl 4,90€**

## Weinkarte

### offene Weißweine

0,25l

**Weingut Gerhard Schwarztrauber Mußbach i.d. Pfalz, Deutschland**  
Mußbach liegt zwischen Neustadt an der Weinstraße und Deidesheim

**2022 Rivera trocken gelbe Früchte, Mirabelle, Mango und  
feine Nuancen von Grapefruit** 6,40€

**2023 Gelber Muskateller Edition feinwürziger Duft von Muskat-  
und Holunderblüten, herrliche Frische** 6,80€

**2022 Riesling Mußbacher trocken Edition Papillon**  
6,80€  
Ananas trifft auf Grapefruit

**Weingut Thomas Schaurer Billigheim-Ingenheim i.d. Pfalz, Deutschland**

**2021 Chardonnay Kabinett trocken weiße Früchte, Honigmelone und  
Birne und ein Hauch Pinienkerne** 6,80€

**2021 Weißer Burgunder Kabinett trocken Duft nach Äpfeln , Birne und  
weißer Johannisbeere. Feine Würze von Wiegenkräutern** 7,40€

**2021 Grauer Burgunder trocken Pfirsich, Quitte und  
Melone mit feiner Würze am Gaumen** 7,40€

**2021 Riesling Kabinett trocken Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und Steinobst**  
7,40€

**2021 Gewürztraminer Kabinett halbtrocken saftig mit einem Bouquet von  
gelben Rosen, Lychee und Mandarine** 7,80€

**2021 Sauvignon Blanc Kabinett trocken großartiger Duft, exotische Früchte** 6,80€

## offene Roséweine

0,25l

Weingut Gerhard Schwarztrauber Mußbach i.d. Pfalz, Deutschland

2023 Rose trocken rosa Grapefruit, Erdbeeren und Maracuja 6,80€

2022 Rose feine Süße Cuvée süffig spritzig lecker 6,80€

## offene Rotweine

0,25l

Weingut Gerhard Schwarztrauber Mußbach i.d. Pfalz, Deutschland

2022 Portu Vita Cuvée feine Süße wilde Kirschen und Pflaumen 6,80€

2022 Pinot Noir trocken Frucht und Würze galoppieren um die Wette  
7,20€

Weingut Cantina Pisoni, Azienda Agricola Fratelli Pisoni im Trentin, Italien

2020 Syrah Pinot Nero trocken 18 Monate Barrique 12 Monate Flasche 7,80€  
samtig, Kirsche und Beeren

2017 Reboro Trocknung der Beeren nach der Ernte unter Dach  
12,50€

3 Jahre in Eichenfässern gereift 9 Monate in der Flasche reife rote Früchte und  
Marmelade

## Zum guten Schluss

Weingut Casal dos Jordões aus dem Douro Tal in Portugal

Casal dos Jordoes Tawny  
12,50€

Ihr perfekter Einstieg in die Welt des Portweines harmonische Cuvée mit viel Frucht, feiner  
Diegestif, Apéro oder Dessertwein, in der Nase getrocknete Früchte, Nelke und etwas  
Karamell Lagerung 5 bis 8 Jahre

## Unsere Partner



**Biomanufaktur Havelland GmbH, 16727 Velten, Havelring 17**

**100 % frisches Bio – Fleisch und Wurstwaren aus der Region, Bio wie es sein soll. Fleisch ist keine Ware, sondern echte Herzenssache. Genuss, aber mit Verantwortung mit Bio Partnern mit meisterlichem Handwerk.**

<https://www.boballs.de/de/Fleisch-Wurst>



**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Albert-Einstein-Str. 15, D - 64560**



**Riedstadt © 2025 BioHof Voigt Dannenwalderstr. 1 in 16866 Gumtow**

Der Bauernhof von Torsten Voigt befindet sich im nördlichen Brandenburg, genauer in der Gemeinde Gumtow in der Prignitz. Im Jahr 2000 hat er den elterlichen Betrieb übernommen und 2013 auf ökologischen Landbau umgestellt. Der Hof wird nach den biologisch-dynamischen Grundsätzen des Anbauverbandes DEMETER bewirtschaftet.



**Wildfleisch von Jägern der Prignitzer Jagdgesellschaft**



Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Personal DE-ÖKO-006  
Alle verwendeten Produkte und Zutaten sind aus ökologischem Landbau, wenn nicht anders gekennzeichnet, das Wild ist aus heimischer Jagd, nicht Bio



Wir sind Partner



**Bioland Imker Benjamin Voelkel**

Imkerei Voelkel Alte Dorfstr. 10, 16928 Groß Pankow  
(Prignitz), Ortsteil Helle  
[www.imkerei-voelkel.de](http://www.imkerei-voelkel.de)



**Blumen-Römer 16928 Pritzwalk, Meyen burger Str. 5**

Wunderschöne Pflanzen, Blumensträuße, Tischgestecke, Hochzeitsfloristik,  
Trauerfloristik, ein großes Angebot an Keramik und vieles mehr findet man dort bei  
Römers [www.facebook.com/Blumen-Römer-879879888744036](https://www.facebook.com/Blumen-Römer-879879888744036)  
unter anderem im Sommer und im Herbst auch Demeter Obst und Gemüse aus  
eigenem ökologischen Demeter-Anbau.



Naturkost

**Naturkost Elkershausen GmbH, Levinstraße 9, 37079 Göttingen**  
Zertifizierte Feinkostartikel, Naturkost, Getreide, Milchprodukte, Obst  
und Gemüse und was sonst noch fehlt für das Restaurant und Hotel

Fisch



[www.followfood.de](http://www.followfood.de)

**88045 Friedrichshafen**

Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Personal DE-ÖKO-006  
Alle verwendeten Produkte und Zutaten sind aus ökologischem Landbau, wenn  
nicht anders gekennzeichnet, das Wild ist aus heimischer Jagd, nicht Bio



Wir sind Partner

## Unsere Wein - Partner



Gerhard Schwarztrauber

**BIOLAND – WEINMANUFAKTURSCHWARZTRAUBER**  
Lauterbachstraße 20, 67435 Neustadt-Mußbach/Weinstraße

**MUNDUS vini BIOFACH**  
DER GROSSE INTERNATIONALE BIO-WEINPREIS

**WINERY OF THE YEAR!**

Erneut sind sie das erfolgreichste deutsche Weingut bei „Mundus Vini BioFach“.  
Bester deutscher Winzer 2015 – 2016 – 2017 – 2019 – 2020 – 2023  
Knapp 500 zertifizierte Bioweine verkostete die Jury. Dazu muss man nichts weiter sagen. Wir freuen uns, sie gefunden zu haben und gratulieren.

ÖKO WEINGUT



THOMAS SCHAURER

**Öko Weingut Thomas Schaurer**  
Kirchstraße 17, 76831 Billigheim- Ingelheim

Es ist ein recht junges Familienweingut, das sich vom Bauernhof über einen landwirtschaftlichen Mischbetrieb zum Weingut entwickelt hat auf 33 ha Rebfläche in der wunderschönen Gemeinde Billigheim-Ingelheim an der südlichen Weinstraße.



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

**Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Eschenbacherstraße 1, 73114 Schlat**  
„Der Gang über eine Streuobstwiese lehrt die Rhythmen des Jahres neu zu sehen, inspiriert zu neuen Kombinationen von WiesenObst, Kräutern, Aromen und Geschmacksnoten. Und die Arbeit in der Manufaktur lässt uns direkt erfahren, dass die alten Sorten ein rares Gut und der Raum in dem sie wachsen etwas Besonderes sind.“

Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Personal DE-ÖKO-006  
Alle verwendeten Produkte und Zutaten sind aus ökologischem Landbau, wenn nicht anders gekennzeichnet, das Wild ist aus heimischer Jagd, nicht Bio



Wir sind Partner