

## Unsere Wochenkarte:

Mit der stets wechselnden Wochenkarte, wollen wir kulinarische Abwechslung nach Bernburg bringen. Mal sind es spannende Gerichte aus der ganzen Welt. Mal sind es saisonale oder lokale Gerichte. Manchmal auch etwas ganz einfaches. In diesen Tagen kochen wir :

### Bärlauch - Rezepte

#### Bärlauch - Ramen

Das klingt spannend, denn der Bärlauch verleiht diesem traditionellen japanischen Nudleintopf eine ganz besondere Würze. Die hausgemachte Ramen-Brühe ergänzen wir mit gleichnamigen Nudeln, Bärlauch, Shitakepilze, Broccoli und einem Ei

**17,00 Euro**

#### Kartoffel-Bärlauch-Risotto

Unser Kartoffelrisotto-Rezept interpretiert einen allten italienischen Klassiker neu. Statt Reis verwenden wir nun Kartoffeln mit hausgemachten Bärlauch-Pesto und rühren diese zum Risotto. Dazu ein prachtvolles **Kotelett vom Schwein**, dass in einer Parmesan-Panade kurz gebraten wurde.

**23,00 Euro**

....und wieder ist Bärlauch im Spiel:

#### Hähnchenbrustfilets

sogar zwei kleine, werden in einer Chili - Bärlauch - Kruste geschmort und gemeinsam mit tomatisierten Bärlauch - Fussilli serviert

**22,00 Euro**

#### Gnocchi mit Bärlauch und Lachs

Gnocchis - natürlich auch von uns selbst gemacht - werden in einer Frühlingskräuter - Sauce gemeinsam mit Lachs und geschmolzenem Mozzarella serviert. Vorsicht Lecker !

**20,50 Euro**

#### Fish and Chips mit Bärlauch

Es ist wie mit der Musik. Man nehme einen alten Klassiker und setze einen neuen Groove darauf. Im Ergebnis vermischt man Vertrautes mit Neuem und es entsteht ein völlig neues Erlebnis. So auch bei diesem Gericht. Zu deutsch und in Kurzform: Fischstäbchen vom Seehecht im Bärlauchmantel mit Bärlauchmayonaise und Pommes

**15,00 Euro**

#### Bärlauch - Pesto - Spaghetti mit Burrata und Ofentomaten

Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella, wird aber überwiegend aus Kuhmilch hergestellt und hat etwa 44 % bis 60 % Fett. Burrata wurde 1956 in der Nähe von Andria erfunden, als ein starker Schneefall den Transport der Milch von außerhalb gelegenen Höfen in den Ort verhinderte. Um die Sahne zu konservieren, wurde sie in Mozzarella-Säckchen verpackt

**18,00 Euro**

Und wieder eine Burger Variation:

#### Bärlauch - Burger

Ein Frühlings-Burger mit unseren hauseigenen Buns, Rinderhack, grünem Spargel, Bergkäse, Rucola und einer Bärlauch - Hollandaise. Dazu natürlich Curly Frise mit Bärlauchmayonaise

**18,00 Euro**