















Gruppenmittagstisch

ab 20 Personen

Le Déjeuner | Wählen Sie 3 Gerichte aus

-  Roter Linsen-Eintopf mit Kokosmilch & Cashewkernen - pikant 10.5
-  Ingwer-Karottensuppe mit karamellisierten Nüssen 10.5
-  Hessischer Tafelspitz-Eintopf mit Gemüsestreifen & Muschelnudel 12.9
-  Schwarzwurzel-Eintopf mit Lohfeldener BIO-Rinderhackfleisch & Kartoffeln 12.9
-   Grüne Sauce mit 2 Bio-Eiern vom BIOhof Krieger/Beverungen dazu Drillinge 15.9
-  Veganes Gemüse-Curry aus dem Wok mit Kokosmilch, Nüssen & Wildreis 15.5
-  mit Streifen vom nordhessischen BIOland Hähnchen 19.9
-  Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Nüssen & Cranberry-Dressing 16.5
-  Caesar Salad mit Romana-Salat, Streifen vom nordhessischen BIOland-Hähnchen, Datteltomaten, Champignons & Parmesan 18.5
-  Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein mit Drillingen & Grüner Sauce 18.9
-  Wirtshaus-Gulasch vom Lohfeldener BIO-Rind vom BIOhof Armbröster mit frischen Spätzle & Rotkohl 18.9

Kaffeeklatsch

ab 16 Personen

Café et Pâtisserie

Torten und Kuchen aus unserer hauseigenen Patisserie dazu Filter-Kaffee-Flat
 für 1 Stunde / pro Person 11
 für 1,5 Stunden / pro Person 14
 für 2 Stunden / pro Person 17
 für 2,5 Stunden / pro Person 20

- bei Reisegruppen ab 20 Personen 1 Begleitperson o.B
- ab 40 Personen 2 Begleitpersonen o.B
-  Vegan  Vegetarisch  Mit regionalen Produkten
- **Die aufgeführten Arrangements können für eine Gruppe nicht miteinander kombiniert werden.**

 BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

