



# Genusswochen

## Der Staufener Küche rund um Kräuter

### Getränke

Lavender Collins € 9,50

Gin / Zitronensaft / Lavendelsirup / Soda

Raspberry Thyme Smash € 10,50

Gin / Himbeeren / Thymian / Zuckersirup /  
Limettensaft

### Vorspeise

Wildkräutersalat € 16,50

Wildkräutermischung, karamellisierter  
Ziegenkäse, geröstete Sonnenblumenkerne,  
hausgemachtes Dressing

### Suppe

Cremige Bärlauchsuppe € 7,50

### Hauptgang

Gegrilltes Schweinefilet € 25,00

Gegrilltes Schweinefilet mit Kräuterspätzle und  
Pilzrahmsauce



Kräuterspätzle € 16,90

Kräuterkässpätzle mit grünem Salat

### Dessert

Wilde Wiese € 10,00

Wildkräuter Blüten Topfen Dessert

