

## **Bärlauchpesto verzaubert den Kamin**

Was ist das? Es wächst im Wald und wird von Braunbären als Fitmacher nach dem Winterschlaf gefressen. Wer im Frühling durch den Wald läuft, kann Stellen finden, wo es stark nach Knoblauch riecht. Dort wächst Bärlauch, auch wilder Knoblauch genannt.

Das Spitzenkraut hat seit einiger Zeit die heimischen Kochtöpfe und Feinschmeckerlokale (zurück) erobert. Darum sind wir sammeln gegangen und haben leckeres Bärlauchpesto gezaubert.

Viel Freude und einen tollen Frühling.  
Euer Küchenchef Jörn

### **Tomatenbrotsalat**

Tomaten, Oliven, Kapernäpfel, Basilikum, Minze,  
Zitronendressing und Hühnchenbrust gefüllt mit Bärlauchpesto  
8,50 €

★ ★ ★

### **Kartoffel-Bärlauch-Süppchen,**

mit gebratener Chorizo  
4,50 €

★ ★ ★

### **Flammkuchen**

Bärlauchpesto, gegrilltes Gemüse, Fetakäse  
8,00 €

★ ★ ★

### **Flammkuchen**

Bärlauchpesto, Tomaten, Mozzarellaflocken  
Schwarzwälderschinken

8,50 €

★ ★ ★

### **Flammkuchen**

Süße Crème fraîche, Apfelspalten, Vanille Soße, Smartis

klein 5,50 €  
groß 7,50 €