

Die Vorspeise:

Alle verwendeten Salate und Gemüse sind mindestens aus kontrolliertem Anbau und kommen in der Saison aus der Region rund um den Kaiserstuhl, aus der March, der Ortenau und dem Markgräfler Land, außerhalb der Saison auch aus den großen Gewächshäusern der BRD oder aus dem Europäischen Ausland. Vereinzelt, je nach Saison und Preis, greifen wir auch auf das außereuropäische Ausland zurück, vor allem im Winter.

Unser Dressing für die Blattsalate ist komplett selbstgemacht und frei von jeglichen Instant-Pulvern. Das grüne Kräuterdressing ist auf Essig-Öl-Basis, ohne Ei, hergestellt.

2x / Woche	Blattsalate
2x / Woche	Rohkostgemüse (siehe nachfolgende Auflistung)
1x / Woche	Angemachter Rohkostsalat (Mais, Paprika, Gurke, Tomate, Karotte, etc.)

Rohkost-Gemüse wird mindestens aus kontrolliertem Anbau serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Karotten	Radieschen	Tomaten	Gurken
Kohlrabi	Rettich	Paprika	

Die Nachspeise:

Wann immer es uns möglich ist (saisonal und nach Budget), beziehen wir unser Obst aus der Region (Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pfirsiche, Kirschen, etc.). Bananen, Ananas, Orangen, Mandarinen, Melonen, etc. können wir nur aus dem Ausland beziehen.

Einmal pro Woche servieren wir ein süßes Dessert, wie z. Bsp.: Marmorkuchen, Schokoladenpudding, Rote Grütze mit Vanillesauce, Milchreis mit Zimt und Zucker, Früchtequark und/oder -joghurt, etc.

3 - 5x / Woche	Geschnittenes Frischobst
1x / Woche	Süße Nachspeise

Geschnittenes Frischobst wird ausschließlich in BIO-Qualität serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Äpfel	Mandarinen	Orangen	Pfirsiche
Bananen	Nektarinen	Birnen	Wassermelonen