

# BÄREN

LANDGASTHOF

## Aperitif

*Limberi Secco*

*Limette, Himbeere, Rosmarin, Ingwer  
erfrischend, fruchtig, würzig, peppig*

0,1l / 0,75l

5,00 € / 24,50 €

## Weinempfehlung

*„Summer Feeling“, Cuvée weiß*

*Weingut Kilian Hunn*

0,25l / 0,75l

6,20 € / 16,70 €

## Unsere Empfehlung der Küche

*Frische Pfifferlingrahmsuppe*

7,90 €

*Bunter Salatteller nach Art des Hauses  
mit gerösteten Pfifferlingen*

20,40 €

*Pfifferlings Toast nach Art des Hauses*

22,40 €

*mit gekochtem Schinken und Käse überbacken an gemischtem Salat*

*Pfifferlinge in Sahne mit Butternudeln*

23,90 €

*Frische Pfifferlinge in Sahne im Pfannkuchenkleid*

25,90 €

*Überbacken mit Käse*

*Rumpsteak (ca. 250g) mit gerösteten Pfifferlingen*

33,90 €

*Röstzwiebel, Kräuterbutter und Bauernbrot*

## Vegane Gerichte

*Indisches Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Ingwer und Reis*

20,80 €

*und gemischter Salat an Essig- und Öldressing*

## Süßer Abschluss

*Weißes Schokoladenmousse mit Kokos*

8,90 €

*Ananas-Mango-Ragout und Pina Colada Schaum*