

BÄREN

LANDGASTHOF

Aperitif

<i>Secco Wild Berry</i> erfrischend, fruchtig	0,1l	5,00 €
	0,75l	24,50 €

Weinempfehlung

<i>Cuvée Noir vom Löss</i> feine Gewürz Aromen, angenehm würzig, vielschichtig <i>Weingut Hunn, Gottenheim</i>	0,25l	6,50 €
	0,75l	17,60 €

Unsere Empfehlung der Küche

<i>Sellerie-Cremesuppe</i> mit Räucherlachsstreifen und Croutons	8,50 €
---	--------

<i>Hirschragout</i> mit hausgemachten Spätzle und Apfelsrotkraut	32,50 €
---	---------

<i>Gebratene Gänsebrust an Maronenjus,</i> mit hausgemachten Serviettenknödel und Apfelsrotkraut	34,00 €
---	---------

Veganes Gericht

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</i> mit Ratatouille- Gemüse und kleiner Beilagen Salat	20,80 €
---	---------

Süßer Abschluss

<i>Apfelstrudel</i> mit Vanilleeis	10,80 €
---------------------------------------	---------

<i>Beschwipste Beeren</i> „geeister Zimtstern“ und Sahne	9,50 €
---	--------

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an,
wir geben Ihnen gerne Auskunft.*