

# **BÄREN**

---

LANDGASTHOF

## Aperitif

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

## Weinempfehlung

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

## Unsere Empfehlung der Küche

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

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

## Veganes Gericht

|  |  |         |
|--|--|---------|
| <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</i>                     |  |         |
| <i>mit Ratatouille- Gemüse und kleiner Beilagensalat</i> |  | 20,80 € |

## Süßer Abschluss

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

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

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