

BÄREN

LANDGASTHOF

Aperitif

<i>Secco Limberi erfrischend, fruchtig Geschmack nach Himbeere, Limette, Rosmarin</i>	<i>0,1l</i>	5,00 €
	<i>0,75l</i>	24,50 €

Weinempfehlung

<i>>>Winter Garten<<</i>		
<i>Cuveé Noir, Hunn vom Löss</i>	<i>0,25l</i>	6,50 €
<i>Weingut Hunn, Gottenheim</i>	<i>0,75l</i>	17,60 €

Unsere Empfehlung der Küche

<i>Rinderroulade gefüllt mit Senf, Speck und Essiggurken dazu hausgemachte Spätzle und Rotkraut</i>	25,80 €
---	----------------

<i>Gebratene Hähnchenbrust Thymianjus, Sellerie & Romanesco und Kartoffelgratin</i>	22,50 €
---	----------------

Vegane Gerichte

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Ratatouille- Gemüse und gemischter Salat an Essig- Öldressing</i>	20,80 €
--	----------------

<i>Indisches Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Ingwer, Reis und gemischter Salat an Essig- Öldressing</i>	20,80 €
--	----------------

Süßer Abschluss

<i>Schokoladenparfait, Heidelbeere und Vanillesahne</i>	10,80 €
---	----------------

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