

BÄREN

LANDGASTHOF

Aperitif

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

Weinempfehlung

>>Winter Garten<<

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

Unsere Empfehlung der Küche

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

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

Vegane Gerichte

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

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

Süßer Abschluss

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

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