

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>Bärlauchcremesuppe</i>	<i>7,80 €</i>
---------------------------	---------------

<i>Sauerbraten</i>	
<i>Apfelrotkraut / Serviettenknödel</i>	<i>31,00 €</i>

<i>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</i>	
<i>hausgemachte Spätzle</i>	<i>28,00 €</i>

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</i>	
<i>Bärlauchpesto / Tomate- Frühlingslauchgemüse / Salat</i>	<i>20,80 €</i>
<i>(Vegan)</i>	

Süßer Abschluss

<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	
<i>Vanilleeis / Sahne</i>	<i>10,80 €</i>

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