

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>
---------------------------	---------------

Lammbraten

<i>Speckbohnen / hausgemachte Spätzle</i>	<i>32,50 €</i>
---	----------------

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

<i>hausgemachte Spätzle</i>	<i>28,00 €</i>
-----------------------------	----------------

Hausgemachte Kartoffelgnocchis

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

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel

<i>Vanilleeis / Sahne</i>	<i>10,80 €</i>
---------------------------	----------------

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