

Wochenkarte

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen		6,70
Blattsalate "Fritti di Mare" in leichtem Zitronen-Dressing mit knusprig gebackenen Meeresfrüchten und Safran-Knoblauch-Dip		13,70
"Moqueca de peixe" Kabeljau, Garnelen in Paprika-Kokossoße mit frischem Koriander, dazu Bio-Duftreis	 	18,50
Kräuterbratwurst auf Bio Alb-Linsen, dazu frischer Meerrettich und Mini-Kartoffeln	 	15,60
Zartes Ragout vom Federsee-Hirsch mit Preiselbeeren, dazu Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	 	18,20
FrISChe Pfifferlinge mit Frühlingszwiebeln in Kräuterrahm, dazu Semmelknödel		16,80
Mouse au chocolat an Mango-Salat		6,80
Griesflammerie mit Blaubeer-Lavendel-Kompott		4,70
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl Basilikum, Blaubeer-Lavendel, Erdbeere-Holunderblüte, Himbeer-Zitrone, Zwetschge-Basilikum		2,60

12. Sept. – 15. Sept. 2022



Regional  Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Zum Mitnehmen unter: 0176 624 157 50

Hotel-Landgasthof
KREUZ
