

Wochenkarte 28.04. – 02.05

Bärlauch-Suppe mit Schwarzbrot-Croutons		7,20
Spargelcremsuppe mit Kerbel-Öl	 	7,80
Salat von Rucola & Tettninger Spargel mit Erdbeeren, Mozzarella und Büffel-Mozzarella, Balsamico-Walnuss-Dressing mit grünem Pfeffer	 	17,50
Kräuterflädle gefüllt mit Tettninger Spargel und Blattspinat, dazu Sauce Hollandaise	 	19,80
Große Fischbouillon mit Garnelen, Fischfilets, Gemüsestreifen und Kartoffeln	 	17,50
Frischer Tettninger Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln	 	22,50
Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen mit Zwiebel abgeschmelzt, dazu Allgäuer Bergkäse und Salatteller		17,80
Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, im Speckmantel gegrillt, dazu Bandnudeln		19,70
Hacksteak vom Bio Gras-Rind mit hausgemachter Burgersoße, Spiegelei, Käse und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	 	18,80
Creme Brûlée mit Pandan Duft, dazu Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet		8,30
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne		6,80
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl Erdbeer-Holunderblüte, Blaubeer-Lavendel, Rose, Basilikum		3,20

Hausgemachte Quitte-Ingwer Limonade 0,4l € 5,40

 regional  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Hotel-Landgasthof
KREUZ