

## Von den Köchen besonders empfohlen

Zu allen Gerichten vitaminreiche,  
frische Salate mit Joghurt- Kräuter dressing



**Zarter Lambraten** in pikanter leichter Sauerbratensoße,  
mit Bohnen im Speckmantel und vogtl. Klößen serviert **21,90€**

**Kaninchenkeule** serviert mit Apfelrotkohl  
und vogtl. Klößen **16,90€**

**Gänsebrust** gegrillt mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen **20,90€**

**Gänsekeule** knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl  
und vogtl. Klößen **19,90€**

**Barbarie Entenbrust** gegrillt mit Apfelrotkohl  
und vogtl. Klößen **19,90€**

**Hähnchenbrust-Filet „Finesse“** zartes Hähnchenbrustfilet  
(paniert) gefüllt mit etwas Champignons, Kräuterbutter  
und Frischkäse, dazu Pommes frites, frische Champignons  
und einen Tzatziki- Dipp **16,90€**

**Im Tausch alle Gerichte mit 3 vogtl.  
Buttermilchklößen<sup>2/3</sup> + 3,-€ erhältlich**

**Alle Infos zu uns finden sie unter  
[www.landgasthaus-triebeltal.de](http://www.landgasthaus-triebeltal.de)**