

Von den Köchen besonders empfohlen

Zu allen Gerichten vitaminreiche,
frische Salate mit Joghurt- Kräuterdressing



Doppeldecker Kaßlerbraten zwischen 2 hausgemachten Bambes
mit Rahmchampignons **19,90€**

Rinderzunge in Butter gebraten serviert mit Petersilienkartoffeln,
einer Gemüsemischung und Sauce Hollandaise **18,90€**

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

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

**Im Tausch alle Gerichte mit 3 vogtl.
Buttermilchklößen^{2/3} + 3,-€ erhältlich**

**Alle Infos über uns finden sie unter
www.landgasthaus-triebeltal.de**