

KRÄUTERWOCHEN



.... im Landhotel Huber am See. Herzlich Willkommen und guten Appetit.

<i>Bärlauchsuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Rinderlendensteak mit Kräuterkruste gebraten an Rotweinsauce, dazu Mini-Rosmarinkartoffeln, dazu Kirschtomatensalat mit Basilikum</i>	<i>€ 29,90</i>
<i>Maischolle in der Kräuterpanade gebraten, hausgemachte Kräuterbutter und Dill-Kartoffel, dazu frische Marktsalate</i>	<i>€ 25,80</i>
<i>Frisch gekochte Tagliatelle mit Bärlauchsauce, Kirschtomaten und Parmesan, dazu frische Marktsalate</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachsfilet, dazu Salatbouquet</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>„Backhendlsalat“ Hähnchenbrust in Bärlauchpanade gebacken auf frischen Marktsalaten an Kürbiskerndressing, dazu Knoblauch-Kräuter-Baguette</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Hausgemachtes Minz-Parfait mit Früchten</i>	<i>€ 6,90</i>

