

„Winterliches“ im Diebels Fasskeller

Schwarzwurzel-Kartoffel-Suppe -vegan, glutenfrei- <i>mit frittierten Austernpilzen und glutenfreiem Maisbrot</i>		5,00 €
Kleiner Veganer “ Aw -vegan, laktosefrei- <i>gebackene Austernpilze auf winterlichen Blattsalaten, Gurken und Tomaten in Senf-Honig-Dressing, dazu glutenfreies Mais-Kürbis-Brot</i>		8,80 €
Winterlicher Flammkuchen Aw,G,Hm <i>mit Entenbrust, Kräutersaitlingen, Sauerrahm, Schinkenspeck ^{2,3}, Zwiebeln, Emmentaler Käse ¹ und Mandelsplittern</i>		11,50 €
„Austernpilz-Schnitzel“ Aw -vegan, laktosefrei- <i>frisch panierte Austernpilze an Kräuter-Bandnudeln und Zitrone</i>		12,90 €
Hirschgulasch Aw,C,G <i>vom europäischen Wild mit Apfelrotkohl ^{2,3}, Preiselbeerkompott und Semmelknödeln</i>		13,90 €
Gegrilltes Lachsfilet Aw,G,Hm,Hw <i>unter einer Parmesan-Walnuss-Kruste auf Tagliatelle mit Kräutersaitlingen und Rahmsoße</i>		16,50 €
Rumpsteak „Gorgonzola“ G -glutenfrei- <i>gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g) vom südamerikanischen Angusrind mit Gorgonzola und Emmentaler ¹ überbacken, dazu „gepfefferte“ Tomaten und Pommes frites</i>		18,80 €
Heiße Apfelringe Aw,Ag,G -vegetarisch- <i>im Backteig mit Vanillesoße ¹, Zimtucker und frischer Schlagsahne</i>		6,50 €

„WARMMACHER“

Glühwein rot oder weiß <i>das heiße Wintergetränk</i>	0,2l	3,50 €
Kleines Schnapperle in den Glühwein <i>das kleine Extra an Geschmack und Wärme</i>	2cl Rum	1,00 €

