

Menü-Empfehlung

Kürbis-Kokos-Cappuccino

Süßkartoffel Croutons

oder

Kürbis Quiche | Grana Padano | Rote Beete Mango Chutney

Wildkräutersalat

Confierter Schweinebauch | Rahm-Wirsing | Gebackene

Birnen – Säckchen

oder

Lachssteak | Calamarata Nudeln | Grana Padano |

Blattspinat | Kirschtomaten

Nougat Törtchen | flüssiger Kern

hausgemachtes Birneneis

Menü 3 Gänge Fleisch 33,00 | Fisch 39,00

Menü 4 Gänge Fleisch 47,30 | Fisch 53,00

Aperitif

Limoncello Spritz 0,2l 6,80

Wein-Empfehlung

Durbacher Kochberg Grauer Burgunder

WG Durbach, Baden, trocken 0,2l 6,50

0,75l 19,90

Primitivo Salento I.G.T

Podere Don Cataldo, Italien, trocken 0,2l 7,40

0,75l 22,00

Suppe

Kürbis-Kokos-Cappuccino

Süßkartoffel Croutons | Crunch | Sakurakresse 8,00

Rinderkraftbrühe | Flädle 6,50

Rinderkraftbrühe | Maultaschen 7,50

„Eine gute Suppe
ist Balsam
für die Seele“



Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller

Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Crunch 7,00

Gemischte Blattsalate | Crunch 5,50

Gemischter Salatteller

Hähnchenbrust im Knuspermantel 13,50

Kürbis Quiche

Grana Padano | Wildkräutersalat Vorspeise 11,50

als Hauptspeise 16,80

Linsen Curry *Vegan*

Blattspinat | Tomaten | Basmatireis

19,00

Kürbis-Ravioli *Vegetarisch*

Grana Padano | Rucola

18,00

Geschmorte Ochsenbäckle

Spätzle | Wilder Brokkoli

21,50

Gebratene Kalbsleber | Apfelringe

zweierlei Zwiebel | Kartoffelpüree

19,50



Eine Spezialität im Becher

Zwiebelrostbraten, vom Allgäuer Weiderind schonend sous vide gegart

nach Ihrem Gusto, ca. 200g

Rostbraten | geschmolzene Zwiebel | Soße | Zwiebel
Crunch

23,50

+ Brot 2,00

+ Spätzle 4,80

+ Stealth Skin Pommes 4,20

+Käseknöpfe 6,00

Confiertes Schweinebauch *(36 Stunden schonend gegart)*

Rahm-Wirsing | gebackene Birnen-Säckchen

21,00

Lachssteak

Calamarata Nudeln | Grana Padano | Blattspinat

25,50

Hirschrücken Bourguignon

Gorgonzola | Champignons | Wilder Brokkoli |

Serviettenknödel

29,80



Süßes zum Abschluss

Dessertvariation	11,80
Nougat Törtchen flüssiger Kern hausgemachtes Birneneis	8,00
Apfelküchle Vanillesoße	7,00
Italienischer Espresso Espresso Kugel Walnusseis	4,00
Latino Espresso Milchschaum Vanilleeis	4,50
Eisbecher je Kugel Vanille, Walnuss, Erdbeere oder Schoko	1,80



Erklärung der Zusatzstoffe

Kaffee

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,30

KÖNIG STUBEN

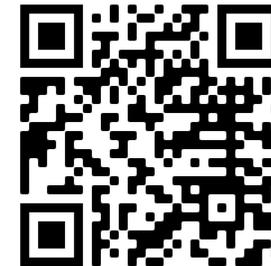
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt

- 7 mit Süßstoff
- 8 mit Phosphat
- 9 Chininhaltig
- 10 Coffeinhaltig
- 11 mit Säuerungsmitteln

Bei Allergien halten wir eine gesonderte Tabelle für Sie bereit.

Ihnen gefällt, was Sie sehen?

Dann schauen Sie doch gerne mal bei uns auf Instagram und Facebook vorbei.



KÖNIG
STUBEN

hotel.becher

Hotel Becher

JK
KÖNIG
HOTEL- & GASTRONOMIE-
BETRIEBE

Becher
hotel-becher.de