

Saison Genuss

Rinderkraftbrühe | Flädle

Ziegenkäse | Birnenkompott

Blattsalate | Kürbisdressing

Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsoße

Grana Padano

oder

Schweinefilet

Waldpilze in Rahm

Rote Beete-Marcarekartoffeln

„Heiße Liebe“

Vanilleeis | warme Himbeeren

Menü mit Suppe 3 Gänge 38,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 45,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00



Klassisch Schwäbisch

Rinderkraftbrühe | Maultasche

Gebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Blattsalate

„Becher Dreierlei“

Schweinemedaillon | Schnitzel

Maultasche

Rahmsoße | Spätzle

oder

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | Serviettenknödel

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

Menü mit Suppe 3 Gänge 38,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 45,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00

Regi Power

Cremesuppe vom der Pastinake Vegan

Croutons

gemischter Salatteller Vegan

Funky Falafelbällchen

Waldpilze in Kräuterrahm

gebratene Serviettenknödel

oder

Weizenwrap gefüllt Vegan

Gemüse | Tomaten-Pesto | Blattsalate

Apfelstrudel Vegan

Cassis-Sorbet

Menü mit Suppe 3 Gänge 36,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 39,00

Menü komplett 4 Gänge 43,00

Suppe

Cremesuppe von der Pastinake

Croutons 8.50

Rinderkraftbrühe | Flädle 7.20

Rinderkraftbrühe | Maultaschen 8.00



„Eine gute Suppe
ist Balsam
für die Seele“

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller

Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Crunch 7.50

Gemischte Blattsalate | Crunch 6.00

Gemischter Salatteller | Funky Falafelbällchen 12.50

Gebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Blattsalate 15.50

Ziegenkäse | Birnenkompott

Blattsalate | Kürbisdressing 14.80

Weizenwrap gefüllt *Vegan*

buntes Gemüse | Tomaten-Pesto | Blattsalate 19,80

Waldpilze in Kräuterrahm *Vegetarisch*

gebratene Serviettenknödel 20,80

Schwäbische Involtini

Schweinerücken | Speck | Zwiebel | Käse
Marktgemüse | gebackene Drillinge 22,50

„Becher Dreierlei“

Schweinemedaillon | Schnitzel | Maultasche
Spätzle | Rahmsoße 23,80



Eine Spezialität im Becher

**Zwiebelrostbraten, von der Allgäuer Weidefärse
schnenend Sous-vide gegart**

nach Ihrem Gusto, ca. 200g Rostbraten |
geschmolzene Zwiebel | Zwiebel Crunch | Soße

28,00

+ Brot 2,00

+ Spätzle 5,00

+ Knusper Pommes 4,50

+ Käseknöpfle 6,50

+ Portion Marktgemüse 6,00

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | gebratene Serviettenknödel 24.50



Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsoße
Grana Padano 25.00

Gebratene Kalbsleber

Apfelringe | Kartoffel Püree | Zwiebel 24.50

Schweinefilet

Waldpilze in Rahm
Rote Beete-Macairekartoffeln 26.50

Zusätzliche Beilagen zur Wahl

- + Spätzle 5.00
- + Knusper Pommes 4.50
- + Käseknöpfle 6.50
- + Portion Marktgemüse 6.00

Süßes zum Abschluss

Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis | warme Himbeeren 7,50

Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott 8,50

Apfelstrudel | Cassis-Sorbet *Vegan* 9,80

Italienischer Espresso

Espresso | Kugel Walnusseis 4,50

Latino

Espresso | Milchschaum | Vanilleeis 5,00

Eisbecher je Kugel 2,00

Vanille, Walnuss, Erdbeere oder Schoko



Kaffee

Espresso 2,80

Espresso Macchiato 3,20

Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 4,30

Erklärung der Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoffen | 7 mit Süßstoff |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 Chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 Coffeinhaltig |
| 5 geschwefelt | 11 mit
Säuerungsmittel |
| 6 geschwärzt | |

Bei Allergien halten wir eine gesonderte Tabelle für Sie bereit

Letzte Bestellannahme ist 20.45 Uhr

Ihnen gefällt, was Sie sehen?
Dann schauen sie gerne auch bei uns auf Instagram und Facebook vorbei.



hotel.becher



Hotel Becher