

Empfehlungen aus der Limburgerhof-Küche ...alles frisch, alles lecker, alles etwas anders.

Vorspeise – Starters

**Bruschetta von Tomaten und Ricotta
aus hausgemachtem Foccacia^{1,7}** € 6,90
Bruschetta of tomatoes and ricotta
From homemade Focaccia

**Beef Tatar
Feines Rindertatar auf Avocadosalsa
mit Wildkräutersalat^{3,10}** € 9,90
Beef tartar
Fine beef stew on avocadosalsa
With wild herb salad

Suppen – Soups

Feine Kürbissuppe mit Apfel und Ingwer⁷ € 5,90
Fine pumpkin soup with apple and ginger

**Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Baconchip^{7,12}** € 6,90
Cremesuppe of chanterelles
With bacon chip

Wer sagt Salat ist nur Grünzeug... Salads

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing^{6,10} € 4,90
Small side salad with house dressing

Bunter Salatteller mit Hausdressing^{6,10}
Colorful salad platter with house dressing

Wahlweise mit:

Optional:

- **gebratenen Putenstreifen** € 11,50

- roasted turkey strips

- **gebratene Ochsenfetzen** € 13,50

- roasted ox stems



Unser Kellermeister empfiehlt:

**2016er Euphorie Rose trocken
Weingut Kassner Simon Freinsheim Pfalz
beeindruckt mit fruchtigem Geschmack
und wenig Säure**

0,25l 6,50 €

0,75l 19,50 €

**2014er Cuvée RS Rotwein trocken
Weingut Kassner Simon Freinsheim Pfalz
überzeugt mit kräftigem Geschmack
und dunklen Früchten**

0,25l 7,00 €

0,75l 21,00 €