

Bebras Hessischer Hof

Hotel - Restaurant - Gaststätte - Festsäle



Superior

Aus Liebe



zum Essen

„Aiguillettes de canard miel et Moutarde“
- Der Gruß aus der Küche -
feine Entenfiletstreifen an Honig-Senf Marinade

„Champignons fourres de fromage de Chevre“
Champignons gefüllt mit Ziegenfrischkäse

„Soup de Carcasse“
- Der Eintopf aus dem Perigord -
Entenkraftbrühe mit reichlich Einlage vom Marktgemüse

oder

„Vegetarisch“
creme D´Oseille
Sauerampfercremesuppe

Boeuf a la perigourdine vs. Carre de Porc aux Pommes
Feiner Rindergoulasch aus dem Perigord trifft den Schweinerücken mit Calvados Apfel
kleine Kartoffeln in der Schale

oder

„Vegetarisch“
Haricots Couennes vs. Ratatouille
weiße Bohnen treffen Ratatouillegemüse
kleine Kartoffeln in Schale mit Meersalz

„Tarte au Citron“
kleine Zitronen Tarte zum Abschluss

