



Tolles aus der Knolle im Landgasthof Seemer genießen

Knusprige Reibekuchen in der „großen“ Eisenpfanne gebraten
mit

Apfelmus und
Rübenkraut
8,00

Wenholthäuser
Wildschinken,
Schwarzbrot
und Butter
11,80

Räucherlachs und
Kräuterschmand
11,80

dazu

ein leckerer **Beilagensalat** mit gerösteten Kernen

Wählen Sie zwischen
unserem würzigem Balsamicodressing **oder** dem erfrischenden Joghurtdressing
4,80

Alexandras Menü-Vorschlag

mit Wildkraftbrühe und leckerem Herrencereme,
gekocht aus Wenholthäuser Bauernmilch + 6,-

Nachschlag 5 Stück Reibekuchen 6,-

Apfelmus extra 2,30

Eine Scheibe **Landbrot von der Bäckerei Franzes** 1,-

mit **hausgemachter Gartenkräuterbutter** + 1,-

oder mit **hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz** + 1,50

Merken Sie sich die Termine **für 2020 vor**

17.09. 22.10. 12.11.
von 11:30-14 Uhr und 17-20 Uhr

Sie möchten die Reibekuchen
zu Hause genießen?
Schauen Sie sich unser
to Go Angebot hier an
www.seemer.de/gastronomie