GETRÄNKE · DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · NON-ALCOHOLICS

Green Organics Apfelsaft Apple juice	0,2 l	3 €
Ostmost Schorlen und Limonaden Various spritzers and lemonades	0,33 l	4,50 €
Bio Cola	0,33 l	4,50 €
Bio Cola Light	0,33 l	4,50 €
Mineralwasser, still oder mit Kohlensäure Mineral water, still or sparkling	0,33 l	3 €

HEISSGETRÄNKE · HOT DRINKS

Tee diverse Sorten Various types of tea	0,33 l	3 €
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee Fresh ginger-lemon tea	0,33 l	4,80 €
Glühwein, mit / ohne Alkohol Mulled wine, alcoholic / non-alcoholic	0,2 l	5,50/4,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN · COFFEE

Caffè Crema	3,80 €
Espresso, einfach / doppelt	2,80 € / 3,80 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,80 €
Heiße Schokolade	4 €

BIER · BEER

Quartiermeister Pils vom Fass	0,33 / 0,5 l	4,50 / 6 €
Quartiermeister Helles vom Fass	0,33 / 0,5 l	4,50 / 6 €
Radler	0,33 l	4,50 €
Quartiermeister alkoholfreies Pils	0,33 l	4,50 €
Weizenbier, mit oder ohne Alkohol	0,5 l	5,50 €

WEIN· WINE

Bio-Weißwein[9], trocken	0,2 l	6 €
Bio-Roséwein[9], trocken	0,2 l	6 €
Bio-Rotwein[9], trocken	0,2 l	6,50 €
Prosecco DOC[9]	0,1 l	5,50 €

v vegan 1 Gluten 2 Erdnüsse 3 Nüsse 4 Soja 5 Sellerie 6 Senf 7 Sesam 8 Lupine
9 Sulfite T Allergeninformationen bitte beim Service erfragen

@landgasthaus_domaenedahlem

LAND GAST HAUS

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & DRINKS

VEGANE TAGESGERICHTE
VEGAN DAILY DISHES

Gemüsesuppe der Saison[v,1,2,3,4,5,6,7,8,9] **mit Brot**[1] — 10,50 €
Seasonal vegetable soup with bread

Gemüseeintopf der Saison[v,1,2,3,4,5,6,7,8,9] **mit Brot**[1] — 11 €
Seasonal vegetable stew with bread

Bunte Salatbowl des Monats [v,1,2,3,4,5,6,7,8,9] **mit Ofengemüse vom Domänen-Acker** — 17 €
Salad bowl of the month with oven-roasted vegetables from Domäne farm

Gemüseschnitzel mit Ackergemüse, Kartoffelecken und Pilzsauce[v,4] — 19,50 €
Vegetable cutlets with garden vegetables, potato wedges, and mushroom sauce

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – BIS 12 JAHRE
FOR OUR YOUNGER GUESTS – AGED 12 AND UNDER

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce[v,1,5] — 7 €
Pasta with homemade tomato sauce

Roggenmilchreis mit Apfelmus, Ceylon-Zimt und Zucker[v,1,4] — 8,50 €
Rye rice pudding with applesauce, Ceylon cinnamon, and sugar

DESSERT · DESSERT

Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung und echter Vanillesauce[v,3,4] — 9,50 €
Baked apple stuffed with marzipan and nuts, served with real vanilla sauce

KUCHEN · CAKE

Wechselndes Blechkuchen-Angebot[T] — 4 €
Changing cake selection

BIO GOLD 100% vom Gesamteinkaufswert bioland.de

100% Bio-Gastronomie zertifiziert nach DE-ÖKO-006 Standard

Bioland

Wir sind Partner