



Hotel Restaurant *Gasthof Driland*

frische junge Küche mit Tradition

Vorspeisen und Suppen.....

Birne, Ziegenkäse mit Feigenchutney aus dem Ofen
marinierte Barbarie-Entenbrust und körniger Brotchip
15,90 €

Salat von Grapefruit, Orangen und Rosenkohl
Garnelen und geröstete Haselnüsse
16,50 €

Rote-Bete-Salat, Walnüsse und Schafskäse in Filotteig gebacken (veggie)
Blattsalate
10,50€

Kartoffel-Cremesuppe mit Chorizo und Crouton
8,50 €

Hauptspeisen.....

Wildburger mit Ziegenkäse, Rotkohlsalat und Walnüsse
Pommes frites
18,50 €

Wilschweingulasch, sautierte Champignons und Birnenchutney
Rosenkohl mit Speck in Rahm und Eierspätzle
25,90 €

Keulenbraten vom heimischen Rind mit frittierten Zwiebeln
Apfelsrotkohl und Serviettenknödel
24,90 €



Hotel Restaurant *Gasthof Driland*

frische junge Küche mit Tradition

Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln und Apfel
Kartoffelpüree und Salat
21,50 €

Maishähnchenbrust
Wintergemüse mit Selleriepüree
23,50 €

Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebel-Senfkruste
Gemüse und Kartoffelgratin
32,50 €

Lachsfilet, Kräutersauce
Fenchel, Blattspinat und Bandnudeln
25,50 €

Kabeljaupfilet an Dijonsenfsauce
schwarze Linsen und Salat
30,50 €

Grünkohleintopf
mit Kasseler-Nackensteak, Rippe und Kohlwurst
15,50 €

Veggi.....

Bowl mit Sushireis, Lauch, Shii-take Pilze und Kräuterseitlinge
frittierte Aubergine und Paprikadip (vegan)
14,50 €

Rote-Bete-Nudeln mit Wirsinggemüse in Rahm
Ziegenkäse und Walnüsse
14,50 €



Hotel Restaurant *Gasthof Driland*

frische junge Küche mit Tradition

unsere Klassiker.....

Vorspeisen.....

Tomatencremesuppe (vegan)
8,50 €

Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken
8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan, Oliven und Blattsalaten
13,90 €

Hauptspeisen.....

Brotsalat mit Birne, Camembert, Walnüsse und Granatapfel
Hähnchenbrust und Kartoffelrösti mit Speck und Zwiebeln
21,90 €

Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm
dazu Kartoffelkroketten und Salat
18,90 €

Rinderfilet in Pfeffer rosa gebraten
Kartoffelrösti und gemischter Salat
40,50 €

„Spezialpfanne“
Schweinemedaillons mit pochiertem Ei und Champignons in Rahm
grüne Bohnen im Speckmantel und Röstkartoffeln
24,50 €

Roulade vom heimischen Rind mit Zwiebeln und Gurke gefüllt
an Burgundersauce, Apfelsrotkohl und Butterkartoffeln
26,50 €