



DREESEN
Gasthaus im Stiefel

Sommerfrische aus dem Wald. Fein auf dem Teller.

Sommerliche Waldsuppe | 9,50 € |

Pfifferling-Lauch-Suppe mit Bacon^{1,7,9}

Früchte der Meere im Kräuter „Forrest“ | 21,50 € |

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Cognac-Sud mit Pfifferlingen und geröstetem Weißbrot mit Kräuterbutter^{1,2,7,9}

Sommer auf der Gabel | 19,50 € |

Bunte Blattsalate mit Polenta-Croûtons, sautierten Pfifferlingen, Mozzarella, Chili-Apfeldressing und Laugenstange^{1,3,7,10}

Feines Rind trifft Sommertrüffel | 25,50 € |

Rinderhüftsteak auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Pfifferlingen und kräftiger Rotwein-Demi-Glace^{1,7,9}

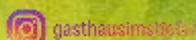
Knödel küsst Kräuterpilz | 16,90 € |

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln aus Stiefelbrot^{1,3,7,9}

Süße Versuchung im Eisgewand | 8,50 € |

Geeiste Schokoladenmousse mit Himbeermark und Minz-Sahne^{3,7}

Dreesen Gastronomie GmbH – Gasthaus im Stiefel, Bonngasse 30, 53111 Bonn



¹Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch, ⁸ Schalenfrüchte (Nüsse), ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesam, ¹² Schwefeldioxid / Sulfite [>10mg/kg], ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere