

## Vorspeisen

*Cremiger Büffel-Mozzarella, original aus Italien,  
mit Tomate und Basilikum* € 10,50

*Waldpilze à la Crème mit Sherry-Aromen an  
knusprigen Kartoffelrösti* € 8,50

*Hausgemachte Spezialitätenvariation:*

*Hausgebeizter Lachs, Büffel- und Wild- Salami,  
zweierlei Käse, luftgetrockneter und geräucherter Schinken,  
gebratenes Gemüse mit Rosmarin-Öl, garniert mit  
einem feinen Salatbouquet* € 12,80

*etwas mehr für 2 Personen* € 18,80

## Suppen

*Topinambur Crème-Süppchen, Tahiti Vanille und Black Tiger Gamba* € 6,90

*Pikante „Wilde“ Gulaschsuppe vom Reh und Wildschwein* € 5,90

## *Beliebte Landhausschmankerl „Nicht wegzudenken“*

*Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust,  
Champignons und Zwiebeln* € 9,90

*oder*

*mit 3erlei Fischmedaillons und Gamba an leichter Knoblauchcrème* € 13,90

*Unser großer Landhaus Burger  
180 g Rindfleisch mit fruchtigem Tomatenketchup, Spezialsoße,  
geschmorten Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes Wedges* € 10,90

## *Aus Fluss und Meer*

*Nierswalder „Pannfisch“, 3erlei gebratene Fischmedaillons  
an Röstkartoffeln und Gurken-Dill-Salat* € 18,90

*Schottisches Label Rouge Lachsfilet auf der Haut gebraten  
mit Krustentierschaum auf Wirsing a la Crème und feinem  
Kartoffelpüree* € 19,50

## Hauptgerichte

<i>Getrübefelte Spaghetti mit gemischten Waldpilzen und feinstem Büffel Ricotta</i>	€	16,50
<i><u>Büffel Cheese Burger, gegrillt aus dem Big Green Egg:</u> 180 g Büffel Fleisch mit Büffelmozzarella, Mango- Chutney, Zitronenremoulade im Butterbrioche, dazu Pommes Frites</i>	€	15,90
<i>Klassiker „Landhaus Teller“ Medaillons vom Schweinefilet mit knusprig gebackenem Spießchen, Bratkartoffeln, Marktgemüse der Saison und Champignonrahmsauce</i>	€	17,90
<i>Zweierlei Hausgemachte Wildbratwurst mit pikantem Senf, Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat</i>	€	16,90
<i>3 Schnitzelchen vom Schweinefilet „Holzfäller Art“ mit gebratenen Speck, Zwiebeln und Pilzen mit Pommes Frites und buntem Beilagensalat</i>	€	18,90
<i>Grainfed Rumpsteak und Black Tiger Gamba Spieß an Wirsing à la Crème und Kartoffel-Ricotta-Kroketten</i>	€	25,90
<i>Wildente, serviert als rosa gebratene Brust und confierte Keule an süß-saurem Kürbisgemüse und feinem Kartoffelpüree</i>	€	26,90

## Desserts

<i>Vanille-Eis mit gebundenen Schwarzwälder Kirschen und Schlagsahne</i>	€	5,90
<i>Crème Caramel mit Zitrusfruchtsorbet</i>	€	5,50
<i>Dessertvariation mit 2erlei Mousse au Chocolat, Apfeltörtchen, Crème-Brûlée und fruchtigem Sorbet</i>	€	6,50

*Bitte bedenken Sie, dass auch unsere Desserts mit Liebe zubereitet werden und es bisweilen zu einer kleinen Wartezeit kommen kann.*