

## Klassiker aus der Nierswalder Landhausküche

*Gemischte Vorspeisen-Variation, serviert als:*

*Gefülltes Pastetchen, zweierlei Ziegenkäse vom Bööscherhof, Rose vom hausgebeizten Lachs, in Kräuteröl gebratenes, mariniertes Gemüse, Wildspezialitäten und Schinken-Grissini*

€ 12,90

*Für 2 Personen*

€ 18,90

*Hausgebeizter Fjord-Lachs auf Kartoffelrösti mit Dill-Senf-Soße an Salatbouquet*

€ 8,90

\*

*Bunter, großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln*

€ 11,90

*mit dreierlei gebratenen Edelfischmedaillons, Black-Tiger-Gamba und leichter Knoblauchcreme*

€ 14,90

*Unser Landhaus-Burger: 200g Black-Angus Rindfleisch, Bacon und Schmorzwiebeln, fruchtigem Ketchup, Spezialsoße, Tomate und Gurke, dazu Pommes Wedges*

€ 12,90

*Aus eigener Herstellung:*

*Jan´s pikante „Wilde“ CurryWurst mit „Pommes Schranke“*

€ 8,90

*Nierswalder Pannfisch: dreierlei Edelfischmedaillons mit Black-Tiger-Gamba an gebratenen Kräuterkartoffeln, dazu knackiger Bauernsalat*

€ 18,90

*Landhaus-Teller, Variation vom Pfalzdorfer Landschwein serviert als:*

*Medaillon, gefülltes Röllchen und Knusper-Schnitzel an Champignon-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse der Saison*

€ 18,90

*Argentinisches Prime Rumpsteak mit Cognac-Pfeffer-Soße, Pommes de Frites und buntem Blattsalat*

€ 25,90

\*

*Bourbon Vanille-Creme-Eis mit gebunden heißen Kirschen und Schlagsahne*

€ 5,90

*Dessertteller Nierswalder Landhaus*

*Creme Brûlée in der Espressotasse, zweierlei Mousse au Chocolat, Frucht-Törtchen und feinem Sorbet*

€ 7,90

## Neues auf'm Dorf

Auf dieser Seite werden Sie in Zukunft von Zeit zu Zeit wechselnde Gerichte vorfinden, vieles davon kommt Ihnen irgendwie bekannt vor, weil es nach „früher“ klingt, aber doch neu vom Küchenchef zusammengestellt und interpretiert ist:

Rinder-Tartar klassisch mit Eigelb, Essiggurke, Zwiebeln und Toast Melba € 12,90

Hokkaido Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kernen und Steirischem Öl € 5,90

Klare Wild-Kraft-Brühe mit Eierstich, Flädle und Gemüse-Einlage € 6,90

\*

Maccaroni im Olivenöl-Fumet mit Kürbis, Passe-Pierre, Avocado und Chili € 14,90

Dazu 5 gebratene Black-Tiger- Gambas € 18,90

Schellfischfilet mit Düsseldorfer-Löwensenf-Kruste auf Rote Bete –  
Kartoffelpüree und sautierter Gemüse garnitur € 21,90

Kohlroulade und Ragout vom Nierswalder Wildbret an Rheinischem  
Spitzkohl „Untereinander“ € 17,90

Schnitzel vom Eifeler Hirschkalb an Kohlrabi à la Creme und Bratkartoffeln € 20,90

Argentinisches Rinderfilet-Medaillon 200g an Rote Bete - Kartoffelpüree und  
sautierter Gemüse garnitur € 28,90

\*

Sorbet Trilogie von:

Passionsfrucht, Grüner Apfel und Schwarzer Johannisbeere € 6,90

Zwetschgen Tiramisu mit Mokka Geestem € 6,90