

Suppen

Bärlauch-Birnen-Crèmesuppe € 6,90

Klare Wildkraftbrühe mit Grießnocken und Wildmettenden € 7,90

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Spaghetti in 7-Kräutersauce mit Spargelspitzen, Tomaten und Parmegiano Reggiano

€ 15,90

zusätzlich mit Rindfleischstreifen

€ 18,90

Kabeljau nach „Finkenwerder Art“ mit Nordsekrabben, Speck und Zwiebeln auf Blattspinat und feinem Kartoffelpüree

€ 22,90

Bund Spargel mit luftgetrockneten Schinken vom Pfalzdorfer Landschwein dazu aufgeschlagene Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

€ 18,90

Landhaus Teller:

*Variation vom „Pfalzdorfer Landschwein“, serviert als Medaillon,
gefülltes Röllchen und Knusper-Schnitzel an Champignon-Rahmsauce,
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse der Saison* € 18,90

*Argentinisches Prime Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce,
Pommes de Frites und buntem Blattsalat* € 25,90

*Irishes Lammkarreè an Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln
und Sauce Hollandaise* € 26,90

Desserts

Bourbon Vanilleeis mit Schlagsahne und Felderdbeeren € 5,90

*Dessertteller „Nierswalder Landhaus“
Crème Brulée in der Espressotasse , zweierlei Mousse au Chocolat,
Frucht-Törtchen und feinem Sorbet* € 7,90

