

## Vorspeisen

<i>3erlei Ziegenkäse vom „Bööscher Hof“ an Apfelsalat und Gemüsechips</i>	€	7,90
<i>Pfifferlinge à la Crème mit Sherry-Aromen an knusprigen Kartoffelrösti</i>	€	8,50
<i><u>Hausgemachte Spezialitätenvariation:</u> Hausgebeizter Lachs, Büffel- und Wild- Salami, zweierlei Käse, luftgetrockneter und geräucherter Schinken, gebratenes Gemüse mit Rosmarin-Öl, garniert mit einem feinen Salatbouquet</i>	€	12,80
<i>etwas mehr für 2 Personen</i>	€	18,80

## Suppen

<i>Gebundene Pfifferlingcrème-Suppe mit Maultasche</i>	€	5,50
<i>Nierswalder Reh-Consommé mit zweierlei Coppa</i>	€	5,90

## Beliebte Landhausschmankerl „Nicht wegzudenken“

<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebeln</i>	€	9,90
<i>oder mit 3erlei Fischmedaillons und Gamba an leichter Knoblauchcrème</i>	€	13,90
<i>Unser großer Landhaus Burger 180 g Rindfleisch mit fruchtigem Tomatenketchup, Spezialsoße, geschmorten Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes Wedges</i>	€	10,90

## Aus Fluss und Meer

<i>Nierswalder „Pannfisch“, 3erlei gebratene Fischmedaillons an Röstkartoffeln und Gurken-Dill-Salat</i>	€	18,90
<i>Kwitsoy Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Safran-Schaum an sommerlichem bunten Gnocci-„Untereinander“</i>	€	19,50

## Hauptgerichte

<i>Spaghetti mit Pfifferlingen in Cherryrahm und Sommertrüffel</i>	€ 16,50
<i>Klassiker „Landhaus Teller“ Medaillons vom Schweinefilet mit knusprig gebackenem Spießchen, Bratkartoffeln, Marktgemüse der Saison und Champignonrahmsauce</i>	€ 17,90
<i>3 Schnitzelchen vom Schweinefilet, mit Pfifferlingen à la Crème, Belgischen Pommes und buntem Beilagensalat</i>	€ 18,90
<i>Kotelett vom Gersterländer Kräuterschwein mit Madeirajus mit sommerlichem bunten Gnocci-„Untereinander“</i>	€ 19,80
<i>Nierswalder Wildkomposition mit Waldpilzmelange und Pommes Duchesse</i>	€ 23,90
<i>Australisches Grainfed Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsöße, Garten-Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und bunter Beilagensalat</i>	€ 24,90

## Desserts

<i>Bayrisch Creme von Büffelmilch an Waldbeerragout</i>	€ 5,50
<i>Trilogie von fruchtigen, hausgemachten Sorbets</i>	€ 5,90
<i>Dessertvariation mit Mousse au Chocolat, Fruchttörtchen, Crème-Brûlée und Sorbet</i>	€ 6,50

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