

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und süß-saurem Rote Bete- Salat € 8,90

Rindercarpaccio garniert mit Büffel Mozzarella, Gurken-Chili-Crème
Fraîche und angetrockneten San Marzano Tomaten € 10,90

Vorspeisenvariation:

Gefülltes Pastetchen, Ziegenkäse vom Bööschhof, gebeizter Lachs
mit Roter Bete, gebratenes mariniertes Gemüse, Wildschinken
und Salami € 12,90

etwas mehr für 2 Personen € 18,90

Suppen

Getrüffelte Pfifferlings-Crèmesuppe € 6,90

Klassische Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Tafelspitz € 5,90

Beliebte Landhausschmankerl

Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons
und Zwiebeln € 10,90

oder

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

Unser großer Landhaus Burger
200 g vom Black Angus mit fruchtigem Tomatenketchup, Spezialsoße,
geschmorten Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes Wedges € 12,90

Aus eigener Herstellung: Jan´s pikante Wild-Currywurst
mit „Pommes Schranke“ € 8,90

Aus Fluss und Meer

Rustikaler Pannfisch mit 3erlei Medaillons, Gamba,
gebratenen Kräuterkartoffeln und knackigem Bauernsalat € 20,90

Label Rouge Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Tintenfischringen,
feinem Kohlrabi-Püree und Rosmarinkartoffeln € 22,90

Hauptgerichte

<i>Spaghetti in Waldpilzrahm mit Büffelmozzarella, San Marzano Tomaten und Sommertrüffel</i>	€ 15,90
<i>zusätzlich mit Rindfleischstreifen</i>	€ 18,90
<i>Büffel-Burger mit Niederrheinischem Bio-Gouda, Apfelketchup, roter Zwiebel-Konfitüre im Butterbrioche, dazu Steakhouse Pommes</i>	€ 16,90
<i>Nierswalder Wildragout mit sautiertem Sommergemüse an feinem Kartoffelpüree</i>	€ 15,90
<i>„Landhaus Teller“ Filetvariation vom Pfalzdorfer Landschwein Medaillon, Schnitzelchen und Röllchen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln, Marktgemüse der Saison und Champignonrahmsauce</i>	€ 18,90
<i>Wiener Schnitzel vom Jungen Wildschwein mit Pfifferlingen a la Crème und getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	€ 19,90
<i>Prime Rumpsteak nach Schweizer Art, mit Zwiebel-Emmentaler- Moussekruste, Bündnerfleisch, Speckbohnen und Kartoffel- Rösti</i>	€ 24,90
<i>200 g Rinderfiletmedaillon unter der Portobello-Haube feinem Kohlrabi Püree und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 28,90

Desserts

<i>Bourbon Vanilleeis mit Felderdbeeren und Schlagsahne</i>	€ 5,90
<i>„Dessertif“ serviert im Martiniglas: Zitronensorbet auf Basilikumbirne mit Hugo aufgefüllt</i>	€ 7,50
<i>Dessertvariation mit 2erlei Mousse au Chocolat, Passionsfrucht- Törtchen, Crème Brûlée in der Espressotasse und Cassis-Sorbet</i>	€ 7,50
<i>Waldbeeren in Kombination mit Mousse-Törtchen, Vanillecrème Tartelette und fruchtigem Sorbet</i>	€ 6,50

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