

Klassiker aus der Nierswalder Landhausküche

Bitte beachten Sie auch unser Menü auf der übernächsten Seite

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 *1,3,4

€ 12,90

Für 2 Personen

€ 18,90

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

€ 8,90

Hauptgerichte

Bunter, großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln

€ 11,90

mit dreierlei gebratenen Edelfischmedaillons, Black-Tiger-Gamba und leichter Knoblauchcreme *1,3,4

€ 14,90

Unser Landhaus-Burger:

200 g Black-Angus Rindfleisch, Bacon und Schmorzwiebeln, fruchtigem Ketchup, Spezialsoße, Tomate und Gurke, dazu Pommes Wedges *1,3,4

€ 12,90

als vegane Variante mit Kichererbsen-Patty und pikanter Tomatensalsa

€ 12,90

Aus eigener Herstellung:

Jan´s pikante „Wilde“ CurryWurst mit „Pommes Schranke“ *1,3,4,8

€ 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 *1,3

€ 18,90

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

€ 25,90

Dessert

Bourbon Vanille-Creme-Eis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne *2

€ 5,90

Dessertteller Nierswalder Landhaus

Creme Brûlée in der Espresso-tasse, zweierlei Mousse au Chocolat, Frucht-Törtchen und feinem Sorbet

€ 7,90

Neues auf'm Dorf

Auf dieser Seite finden Sie von Zeit zu Zeit wechselnde Gerichte, einige kommen Ihnen irgendwie bekannt vor, weil es nach „früher“ klingt, dennoch neu vom Küchenchef zusammengestellt und interpretiert wurde:

Vorspeisen

Cesars Salad, Roma-Salat-Herzen mit Anchovi-Parmesan-Dressing, Knusper-Hähnchenbrust und Butter-Croutons	€	10,90
Bärlauch-Birnen-Crèmesuppe	€	6,90
Klare Wildkraftbrühe mit Grießnocken und Wildmettenden	€	7,90

Hauptgerichte

Spaghetti in 7-Kräutersoße mit Spargelspitzen, Tomaten und Parmegiano Reggiano	€	15,90
zusätzlich mit Rindfleischstreifen	€	18,90
Kabeljaufilet nach „Finkenwerder Art“ mit Nordseekrabben, Speck und Zwiebeln auf Blattspinat und feinem Kartoffelpüree* _{1;3}	€	22,90
Zarte Kalbsbäckchen aus dem Ofenrohr auf niederrheinischem Graupenrisotto und Spätburgunder-Jus	€	20,90
„Wildes Drei-Länder-Schwein“ serviert als Wiener Schnitzel, ungarischer Gulasch und Königsberger Klops, dazu Schwenkkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	€	24,90
Black Angus Rinderfilet Steak dazu Grilltomate Blattspinat und Ofenkartoffel und angerührtem Sauerrahm	€	28,90
<u>Die besondere Empfehlung:</u> Nierswalder Rehnüsschen mit Preiselbeerjus dazu Stangen- und gebackener Spargel, neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise	€	25,90

Dessert

Crêpe „Romanoff“ mit Vanilleeis, Felderdbeeren und Sahne * ₂	€	7,90
Unser Menü-Dessert	€	6,90

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel Saccharin

5) mit Süßungsmittel Cyclamat

6) mit Süßungsmittel Aspartam

7) mit Süßungsmittel Acesulfam

8) mit Phosphat

9) geschwefelt