

## *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
Pfifferlingscrèmesuppe	€	6,90
Strauchtomaten-Essenz mit Basilikumklößchen und gefüllter Kirschtomate	€	7,90

### Hauptgerichte

Spaghetti ‚Veroneser Art‘ mit Tomaten, Rucola, Knoblauch, Chili und Pinienkernen in Olivenöl geröstet, dazu Parmigiano Reggiano	€	14,90
Schottisches Label Rouge Lachsfilet an grünem Erbsenpüree, nappiert mit Pfahl-Muschel-Wurzelgemüse-Nage	€	22,90
Zarte Bäckchen vom Pfalzdorfer Landschwein in Senfsauce auf Endivien-Kartoffel-Untereinander *1,3	€	18,90
Nierswalder Rehvariation, serviert als Medaillon, helles Reh-Pfifferlings-Ragout und gebackene Praline , dazu Drillinge und Schwenkgemüse	€	25,90
Black Angus Rinderfilet Steak mit Pfifferlingen à la Crème und getrüffeltem Kartoffelpüree	€	28,90
<u>Unsere besondere Empfehlung:</u> Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Essiggurke, Zwiebeln und Crème fraîche, dazu Kräuterreis und Rote Beete Salat	€	19,90

### Dessert

Bunter Stein-Obst-Crumble im Latte Macchiato Glas	€	7,90
---	---	------

Dessert aus dem Menü (siehe folgende Seite)

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff     | 6) mit Süßungsmittel Aspartam  |
| 2) mit Farbstoff               | 7) mit Süßungsmittel Acesulfam |
| 3) mit Antioxidationsmittel    | 8) mit Phosphat                |
| 4) mit Süßungsmittel Saccharin | 9) geschwefelt                 |
| 5) mit Süßungsmittel Cyclamat  |                                |