

Speisekarte

Brot mit hausgemachtem Griebenschmalz oder Kräuterquark € 2,80

Suppen

Wildkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen € 6,90

Topinambur-Crèmesuppe mit Tahiti Vanille € 6,90

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisen-Variation, serviert als:

Büffel-Mozarella, Rose vom hausgebeizten Lachs, in Kräuteröl gebratenes, mariniertes Gemüse, Wildspezialitäten und Schinken-Grissini *_{1,3,4} € 13,90

Für 2 Personen € 19,00

Hausgebeizter Fjord-Lachs auf Kartoffelrösti mit Dill-Senf-Soße an Salatbouquet € 9,90

Gebratener Serviettenknödel mit Waldpilzen à la Crème € 10,90

Hauptgerichte und Landhaus-Klassiker

Bunter, großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Brot € 12,90

als vegetarische/vegane Variante, mit gebratenen Pilzen € 10,90

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 vegetarische/vegane Variante mit Kichererbsen-Patty und pikanter Tomatensalsa, dazu Pommes Wedges € 12,90

Aus eigener Herstellung:

Jan's pikante „Wilde“ CurryWurst mit „Pommes Schranke“ *_{1,3,4,8} € 8,90

*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

*Von „Büffel Bill“:
Filetsteak vom italienischen Wasserbüffel „Strindbergh“-Art, dazu gebackene Kartoffelstäbchen und sautiertes Gemüse* € 27,90

Dieses Büffelfleisch ist von beispielloser Qualität und Natürlichkeit und wurde unter höchsten ethischen Standards nachhaltig erzeugt. Eine absolute Delikatesse, die in ihren gesundheitlichen Eigenschaften dem Rindfleisch und anderen beliebten Fleischsorten zudem weitaus überlegen ist.

Neues auf'm Dorf

Auf dieser Seite finden Sie öfters wechselnde Gerichte, einige kommen Ihnen irgendwie bekannt vor, weil sie nach „früher“ klingen und heute kaum noch auf gängigen Speisekarten zu finden sind. Küchenchef Jan Hollendung interpretiert sie neu und in moderner Aufmachung.

Zweierlei von Pfalzdorfer Landschwein serviert als angeräuchertes Specklappchen und confiertem Bauch mit rheinischen dicken Bohnen und Kartoffeln untereinander € 16,90

Wildes auf'm Dorf

*Wir beziehen unser hochwertiges Wild ausschließlich von örtlichen Jägern, verarbeiten dieses selber und bieten Ihnen Wildgerichte ganzjährig (!) an.
Wildfleisch ist etwas ganz Besonderes: zart, gesund, fettarm, vitaminreich und – garantiert - nachhaltig und frei von Antibiotika oder Wachstumsförderern!*

„Wilderer-Teller“. Hausgemachter Spezialitäten vom Reh und jungen Wildschwein: Grober Leberkäse, gefüllte Frikadelle und Bratwurst Thüringer Art an Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln € 18,90

*Wildragout vom Reh und jungen Wildschwein mit
Kräuterspätzle, dazu Apfelrotkohl* € 17,90

Die vegane Empfehlung

Mie Nudeln süß-sauer, verfeinert mit Erdnüssen, Mungobohnen-Sprossen, Shitake und Shimeij Pilzen, dazu Mango- und Wurzelgemüse-Streifen € 14,90

Vegane Sorbet-Trilogie € 6,90

Aus Fluss und Meer

Bunter, großer Blattsalat mit dreierlei gebratenen Edelfischmedaillons, Black-Tiger-Gamba und leichter Knoblauchcreme, dazu Brot *_{1,3,4} € 15,90

Nierswalder Pannfisch: dreierlei Edelfischmedaillons mit Black-Tiger-Gamba an gebratenen Kräuterkartoffeln, dazu cremiger Gurkensalat € 19,90

Fjord Lachs, serviert als Medaillon und Stäbchen an „Blubb“-Spinat und feinem Kartoffelpüree € 22,90

Dessert

Bourbon Vanille-Creme-Eis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne *₂ € 5,90

Tartelett, gefüllt mit Mascarpone-Vanille-Crème, garniert mit Knusperperlen, dazu Amarenakirsch-Sorbet € 8,90

Dessertteller Nierswalder Landhaus
Creme Brûlée in der Espressotasse, zweierlei Mousse au Chocolat, Frucht-Törtchen und feinem Sorbet € 7,90

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