

# Die Speisekarte September 2020

Leider müssen wir aus Hygienegründen auf unsere schön gestaltete Speisekarte verzichten, aber die Qualität unserer Speisen wird darunter nicht leiden.

## Aperitifempfehlung:

### **Limoncello Spritz**

Limocello, Sekt, Minze und Eis

0,2 l € 5,90

## **Die Wochenempfehlung – Neues auf'm Dorf**

### **Schnitzel vom Reh „Wiener Art“**

mit lauwarmen Kartoffel – Gurken - Salat und Preiselbeermarmelade

€ 20,90

### **Cesar's Salad**

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade, Bacon, Ei und Parmesan, Buttercroutons auf Romasalat mit Cesar's Dressing

€ 15,90

## *Das aktuelle Menü*

Rindercarpaccio mit Balsamicodressing, Ruccola, Pinienkernen und Parmesan

€ 12,90

\*\*\*

Duett von gebratenem Büffelsteak und geschmorten Büffelbäckchen  
oder

Argentinisches Rindersteak-Medaillon auf Steinpilz-Risotto  
dazu mariniertes Büffelmozzarella

€ 26,90

\*\*\*

Steinobst- Crumble im Glas serviert € 7,90

**als 3-Gang-Menü 38,90 €**

## **Suppen**

Wildkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen € 6,90

Bouillabaisse nach Art des Hauses € 8,90

## **Vorspeisen**

3 Scheiben hausgemachtes Sauerteigbrot aus unserem Steinbackofen mit Dip € 5,00

Gemischte Vorspeisen-Variation, serviert als:

Büffel-Mozzarella, Rose vom hausgebeizten Lachs, in Kräuteröl gebratenes,  
mariniertes Gemüse, Büffel-Bresaola und Schinken-Grissini \*1,3,4 € 13,90

Für 2 Personen € 19,90

5 Black- Tiger- Gambas an Gurkensalat mit Curry- Aioli und Kräuteröl € 12,90

## Hauptgerichte und Landhaus-Klassiker

Nierswalder Lasagne mit Wildbolognaise, garniert mit Büffelmozzarella, Ruccola und Basilikumpesto	€	15,90
Spaghetti in Pfifferling-Rahmsoße mit Cherrytomaten und Parmigiano Reggiano	€	14,90
Bunter, großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Brot	€	13,90
Unser Landhaus-Burger: 200 g Black-Angus Rindfleisch, Bacon und Schmorzwiebeln, fruchtigem Ketchup, Spezialsoße, Tomate und Gurke, dazu Pommes Frites *1,3,4	€	14,90
<b>Veganer Landhaus-Burger</b> mit Kichererbsen-Patty, Röstzwiebeln Gurkenrelish und Tomatenchutney, dazu Pommes de Frites	€	14,90
<b>Aus eigener Herstellung:</b> Jan's pikante Wildcurrywurst mit fruchtiger Sauce und Pommes Frites *1,3,4,8	€	9,90
Landhaus-Teller, Variation vom Regionalem Landschwein serviert als Medaillon, gefülltes Röllchen und Knusper-Schnitzel an Champignon-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse der Saison *1,3	€	18,90
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Argentinischem Rumpsteak 250 g mit Kartoffelgratin und kleinem Salat	€	26,90

## Saisonale Gerichte

Pfifferlinge à la Crème mit Kartoffelrösti, dazu ein kleiner Salat	€	12,90
+ Schweinefilet-Schnitzel vom Regionalem Landschwein	€	18,90
+ Argentinisches Rumpsteak	€	25,90
+ Argentinisches Rinderfilet-Medaillon	€	27,90
1 ganzer Matjes mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Butter	€	7,50
2 ganze Matjes 'Hausfrauenart' mit neuen Kartoffeln und Salatgarnitur	€	13,50
3 ganze Matjes mit Zwiebeln, Speckböhnchen und Bratkartoffeln	€	16,50

## Aus Fluss und Meer

Bunter, großer Blattsalat mit dreierlei gebratenen Edelfischmedaillons, Black-Tiger-Gamba und leichter Knoblauchcreme, dazu Brot *1,3,4	€	16,90
Wolfsbarsch gefüllt mit Wassermelonen-Gurken-Fetakäse- Salat Auf Kerbel-Kartoffelpüree und Melonenschaumsoße	€	22,90

## Dessert

Nierswalder Dessertvariation, serviert mit Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Tiramisu, hausgemachtes Sorbet und Früchtegarnitur	€	8,90
Tiramisu mit Steinobstsalat	€	6,90
Fruchtige, hausgemachte Sorbet Trilogie	€	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