

Vorspeisen

Brot zum Dippen

Hummus mit Chili-Knoblauchcreme, Olivenöl und Baguette

6,50

„Salätchen“

Blattsalate mit Gemüse, Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing

7,50

Gebackener Ziegenkäse

mit Beerenkompott und kleinem Salätchen

11

„Mediterrane Tapas“

Manchego, Landschinken, Oliven, geröstetes Focaccia und Knoblauchdip

10,50

„Vitello Tonnato“

gegrillte Rinderzunge mit Thunfischcreme, Kapern und Wildkräutern

11

Suppen

Hühnersuppe

mit Maispouardenklößchen, Lauch und Graupen-Nudeln

10

Waldpilzcremesuppe

mit Croutons und Sherrysahne

9

Hauptgerichte

Pfeffersteak „steak au poivre“

200gr argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Trüffel-Parmesan Pommes

32

Geschmorte Rinderbäckchen

in Bratensauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree

29

Französische Barberie Ente

confierte Entenkeule und gegrillte Entenbrust
mit Risotto vom schwarzen Venere Reis und Brokkoli

29,50

Fang des Tages: Fisch nach Angebotslage

auf Kartoffelselleriepüree mit feinem Gemüse und Pasticremesauce

27,50

Deftiges Lammragout

mit Spitzkohlschoten und Spätzle

27

Maccaroni

Pasta in Tomaten-Joghurtsauce mit Mozzarella und kleinem Salat

20

Typisch Landhaus

„Filet Grillteller“

Rinder- und Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und café de Paris Butter

32

(Nur Rind **34**; nur Schwein **27**)

Steak vom Duroc-Schweinerücken

mit glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln
dazu Pfeffersauce

26

Schnitzel vom Landschwein

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Mayo

20

Desserts

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet

9,50

Dessertvariation

Lasst euch überraschen!

10

„Warmer Himbeerkuchen - Clafoutis aux framboises“

mit Tonkabohneneis und Hafercrumble

9,50