

Klassiker aus der Nierswalder Landhausküche

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 € 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 € 14,90

Unser Landhaus-Burger: 200g Black-Angus Rindfleisch, Bacon und Schmorzwiebeln, fruchtigem Ketchup, Spezialsoße, Tomate und Gurke, dazu Pommes Wedges € 12,90

Aus eigener Herstellung:

Jan´s pikante „Wilde“ CurryWurst mit „Pommes Schranke“ € 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 € 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 € 5,90

Dessertteller Nierswalder Landhaus

Creme Brûlée in der Espressotasse, 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, aber doch neu vom Küchenchef zusammengestellt und interpretiert ist:

Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Kartoffeldressing, karamellisierten Apfelspalten, gerösteten Nüssen, Speckkrusteln und Buttercroutons</i>	€	9,90
<i>Gänsecrèmesüppchen mit Gänseklein und Preiselbeersahne</i>	€	7,90
<i>Nierswalder Wildconsommé mit Celestine, Gemüseperlen und Wild- Schinken-Grissini</i>	€	6,90

Hauptgerichte

<i>Spaghetti in Wintertrüffelrahm mit Kräutersaitlingen</i>	€	15,90
<i>zusätzlich mit Rindfleischstreifen</i>	€	17,90
<i>Lable Rouge Lachsfilet auf der Haut gebraten an Rahmwirsing und Flußkrebs- Nage</i>	€	20,90
<i>Variation vom Nierswalder Wildbret serviert als Medaillon, Ragout und Schnitzel mit Rahmwirsing und gebratenen Schupfnudeln</i>	€	23,90
<i>Das Beste von der Oldenburger Gans, glasierte Brust und Keule mit Rotkohl, Serviettenknödel, Maronen und Marzipan-Bratapfel</i>	€	24,90
<i>Black Angus Rinderfilet an getrüffeltem Kartoffelpüree, und Kohlrabi-Möhren-Emulsion</i>	€	28,90

Dessert

<i>Warmer Crêpe mit Vanilleeis, gebundenen Kirschen und Sahne</i>	€	7,90
<i>Crème Brûlée mit Bourbon Vanille dazu Himbeer-Sorbet</i>	€	6,90