

## *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

€ 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: 200 g 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, dennoch neu vom Küchenchef zusammengestellt und interpretiert wurde:

### Vorspeisen

„Himmel unn Äd“, gebratene Blutwurst an warmem Kartoffelsalat, karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelchips und Rübekraut	€	10,90
Feine Erbsen-Pastinaken-Crèmesuppe	€	6,90
Wildessenz mit hausgemachten Wild-Entenschinken	€	7,90

### Hauptgerichte

Hausgemachte Rotkohl-Ravioli in gebundener Schwarzwurzel-Nage,	€	15,90
zusätzlich mit Rindfleischstreifen	€	18,90
Duett vom Skrey und Seesaibling auf angeräuchertem Steckrübenpüree, Safranreis und Orangen-Ingwer-Möhre	€	22,90
Zarte Kalbsbäckchen aus dem Ofenrohr an Stilmus-Gemüse und Spätburgunder-Jus	€	20,90
„Wald und Fluss“ Fruchtiges Wildschwein Cordon Bleu, gefüllt mit Apfel, Schinkenspeck und Blauschimmelkäse, dazu eine große Süßwasser-Garnele und angeräuchertes Steckrübenpüree mit Orangen-Ingwer-Möhre	€	24,90
Black Angus Rinderfilet Medaillons nach Rossini Art mit gebackener Gänseleberpraline, Wachtel-Ei und Wintertrüffel an feinem Kartoffel-Gratin und Madeirajus	€	28,90
<u>Die besondere Empfehlung:</u> Nierswalder Wildragout mit hausgemachten Spätzle und gefüllter „Prinz-Moritz-Birne“, dazu Feldsalat	€	17,90

### Dessert

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