

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti auf buntem Spargelsalat € 10,90

Angeräucherte Entenbrust mit Aprikosen-Essigreduktion an feinem Salatbouquet € 8,90

Hausgemachte Spezialitätenvariation:

Hausgebeizter Lachs, Wild- Salami, zweierlei Käse, luftgetrockneter und geräucherter Schinken, gebratenes Gemüse in Rosmarin-Öl, garniert mit einem feinen Salatbouquet € 12,90

etwas mehr für 2 Personen € 18,90

Suppen

Spargel-Bärlauch- Crèmesuppe mit gratiniertem Käsecrouton € 6,90

Pikante Gulaschsuppe vom Reh und Wildschwein € 5,90

Beliebte Landhausschmankerl

Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebeln € 9,90

oder

mit 3erlei Fischmedaillons und Gamba an leichter Knoblauchcrème € 13,90

Unser großer Landhaus Burger

200 g vom Black Angus mit fruchtigem Tomatenketchup, Spezialsoße, geschmorten Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes Wedges € 12,90

Aus Fluss und Meer

Rustikaler Pannfisch mit 3erlei Medaillons, gebratenen Kräuterkartoffeln und knackigem Bauernsalat € 20,90

Label Rouge Lachsfilet auf der Haut gebraten mit feinem Blumenkohlpüree und gebackenen Kartoffelbällchen € 22,90

Hauptgerichte

<i>Spaghetti in Bärlauchpesto mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten</i>	€ 15,90
<i>zusätzlich mit 5 gebraten Black-Tiger Gambas</i>	€ 20,90
<i>Büffel-Burger mit Niederrheinischem Bio-Gouda, Apfelketchup, roter Zwiebel-Konfitüre im Butterbrioche, dazu Steakhouse Pommes</i>	€ 16,90
<i>Hausgemachte Wildbratwurst auf „Möhren-Untereinander“, Senfsoße und gebackenen Zwiebelringen</i>	€ 16,90
<i>„Landhaus Teller“ Filetvariation vom Pfalzdorfer Landschwein Medaillon, Schnitzelchen und Röllchen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln, Marktgemüse der Saison und Champignonrahmsauce</i>	€ 18,90
<i>Wiener Schnitzel vom Jungen Wildschwein mit Preiselbeeren und Zitronenganitur, dazu warmer Kartoffelsalat</i>	€ 19,90
<i>Medaillons vom Hirschrücken mit Bärlauchkruste an feinem Blumenkohlpüree und gebackenen Kartoffelbällchen</i>	€ 23,90
<i>Black-Angus-Rumpsteak mit Gartenkräuterbutter an Bratkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 24,90

Desserts

<i>Bourbon Vanilleeis mit gebundenen heißen Kirschen und Schlagsahne</i>	€ 6,50
<i>Crêpes Suzette: Crêpes in warmer Orangensauce mit Vanille-Eis</i>	€ 7,50
<i>Dessertvariation mit 2erlei Mousse au Chocolat, Beerentörtchen Crème Brûlée in der Espressotasse und Passionsfrucht-Sorbet</i>	€ 7,50

Bitte bedenken Sie, dass auch unsere Desserts mit Liebe zubereitet werden und es bisweilen zu einer kleinen Wartezeit kommen kann.