

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

PFINGSTEN  
20. / 21. MAI 2018



LANDHAUS

Landhaus Dubs \* Inh. W. Dubs \* Am Mühlpfad 10  
67547 Osthofen \* Tel. 06242- 9 12 52 05  
[landhaus@dubs.de](mailto:landhaus@dubs.de)

## Apéritifempfehlungen

Edition W. Dubs:

2013 Pinot Noir Rosé Sekt

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

2013 Riesling Sekt brut Dossage Zero

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

Champagner St. Gall

Blanc de blanc 0,1 € 11,00

## Vorspeisen

Marinierter Thunfisch auf Algensalat  
in Sesamdressing € 14,80

Gourmetsalat vom Rehfilet mit  
gebratenem grünem Spargel in  
Orangen-Yuzu-Dressig € 18,90

Lauwarmer Hummersalat mit weißen  
Spargelspitzen und Trüffel € 28,80

Unsere hausgemachte Gänseleberterrine  
mit Eisweingelee, weiße Spargel in  
Holunderblütenmarinade,  
Brioche und Beerenauslese € 24,80  
Klein € 18,80

## Weinempfehlungen

2014er Silvaner Alte Reben

Weingut Abthof Fam. Koch, Hahnheim  
Glas 0,2 € 5,50

2017er Weißer Merlot

Bioweingut Sander, Bechheim  
Glas 0,2 € 5,50

2016er Spätburgunder Blanc de Noirs

Weingut Huff, Nierstein  
Glas 0,2 € 5,50

2016er Côtes de Provence Rosé

Château La Gordonne  
Glas 0,2 € 5,50

## Hauptgerichte

Unsere Suppe zu Pfingsten:  
Rahmsüppchen vom heimischen Spargel

1) Filets von der Maischolle im  
Weinbackteig auf Rheinheinischem  
Kartoffelsalat mit Kräuter-Schmandsauce  
€ 23,80

2) Nackenkarree vom schottischen  
Salzwiesenlamm mit feinem  
Ratatouillegemüse, weißem  
Bohnenpüree und Rosmarinkartoffeln  
€ 24,80

3) Schnitzel vom Kalbsrücken mit  
Spargelgemüse und neuen Kartoffeln  
€ 24,80

4) Nüsschen vom Rehrücken in Kaffee-  
Gewürzsauce auf Kartoffelbaumkuchen  
mit Sommergemüse € 34,50

## Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Variation von Erdbeeren  
und Rhabarber € 8,80

Auswahl von Rohmilchkäse von  
Mître Affineur Blomeyer € 9,80