

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG  
02. JULI 2017



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 brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

2013 Riesling Sekt brut Terroir

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

Champagner St. Gall

Blanc de blanc 0,1 € 11,00

## Vorspeisen

Erster junger Hollandmatjes mit  
Honig-Senf-Dill-Sauce,  
roten Zwiebeln auf Katenbrot € 8,80

Unsere Walnussblutwurst  
„Himmel und Erd“ € 8,80

Lachstatar mit karamellisierten  
Melonenperlen und Paprikaschmand  
€ 14,50

Husumer Dialog von Nordseekrabben  
und Matjes € 18,80

Unsere hausgemachte Gänseleberterriner  
mit Eisweingelee, weiße Spargel in  
Holunderblütenmarinade,  
Brioche und Beerenauslese € 22,50  
Klein € 16,50

## Weinempfehlungen zum Frühling

2015er Kerner Spätlese trocken

Rheinhessen Vinothek W. Dubs  
Glas 0,2 € 5,50

2015er Gauburgunder trocken

Wgt. Bastianshauser Hof, Bechtheim  
Glas 0,2 € 6,30

2016er Côtes de Provence Rosé

Château La Gordonne  
Glas 0,2 € 5,80

## Hauptgerichte

Sonntagssuppe:  
Tomatisierte Kraftbrühe  
mit Grießnockerl

### Sonntagsbraten:

Geschmorte Rouladen auf  
Kartoffelpüree mit Wurzelgemüse  
€ 17,80

1) Wonnegauer Filetschnitzel mit  
Pfifferlingen in Rahm mit  
Risolekartoffeln € 22,50

2) Kutterscholle im Weinbackteig mit  
Kartoffelsalat und Kräuterschmand  
€ 22,50

3) Dialog von Kalbsbäckchen und Filet  
auf Kartoffelbaumkuchen mit  
Sommergemüse € 28,50

2) Seeteufel mediterran auf  
Auberginen-Tomaten-Ratatouille  
in Krustentiersauce € 32,50

4) Medaillon vom Rehrücken mit  
Sommertrüffel und Pfifferlingen  
Kartoffelnudeln und kleine Gemüse  
€ 34,80

## Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Erdbeercoupe Romanoff mit  
Vanillerahmeis € 8,80

Kleine Rohmilchkäse von  
Mître Affineur Waltmann € 9,80