

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

17. DEZEMBER 2017



LANDHAUS

Landhaus Dubs * Inh. W. Dubs * Am Mühlpfad 10
67547 Osthofen * Tel. 06242- 9 12 52 05
landhaus@dubs.de

Apéritifempfehlungen

Edition W. Dubs:

2013 Pinot Noir Rosé Sekt brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

Pousse Rapière 0,1 € 5,50

Champagner Mandois

Prestige cuvee Victor, brut 0,1 € 11,00

Vorspeisen

Unsere Herbstsalate mit glacierten

Lebern und Herzen von der Ente

€ 14,80

Thunfisch mit Thaiaromen und

Glasnudelsalat € 16,50

Feines Ragout vom Kalbsbäckchen

„Parmentier“ mit Trüffel € 18,80

Jacobsmuscheln mit Carabinero-Garnele

auf Couscous-Salat € 19,80

Unsere hausgemachte Gänseleberterrinen
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney

Brioche und Beerenauslese € 24,80

kleine Portion € 18,80

Weinempfehlungen

2016er Kerner trocken

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 4,80

2016er Riesling trocken

Roter Hang

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 5,50

2015er Frühburgunder

Weingut Geil, Bechtheim

Glas 0,2 € 6,80

2015er ARRAS Rotwein trocken

Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsh.-D

Glas 0,2 € 6,50

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Schwarzwurzelrahmsuppe mit

Currycroutons

Sonntagsbraten:

Rinderroulade auf Sahnepüree mit

glaciertem Wurzelgemüse

€ 17,80

1) Wonnegauer Filetschnitzel

mit Waldpilzen in Rahmsauce und

Röstkartoffeln € 22,50

2) Zarte Kalbsleberscheiben mit Apfel

und Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree

€ 22,50

3) Unsere ofenfrische Freilandente

mit Rotkohl, Wirsing, Maronen

und Klob € 24,80

4) Seezunge mit Garnelen auf

Pinienspinat in Champagnersauce

€ 34,50

5) Tournedo Rossini mit Gänseleber und

Trüffel auf Kartoffelbaumkuchen mit

kleinem Gemüsearrangement € 36,50

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Spekulatiusmousse mit

Ragout von der Williamsbirne € 8,80

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse

Mître Affineur Waltmann € 9,80