

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

21. OKTOBER 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 brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 5,50

Pousse Rapière 0,1 € 5,50

Champagner Laurent Perrier

La Cuvée, brut 0,1 € 11,00

## Vorspeisen

Thunfisch mit Thaiaromen und

Algen- Glasnudelsalat € 16,50

Unsere traditionelle Gänseleberterrinen  
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney

Brioche und Beerenauslese € 24,80

kleine Portion € 20,80

## Weinempfehlungen

### 2015er Kerner

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 4,80

### 2017er Sauvignon blanc

Bastianshauser Hof, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,50

### 2017er Riesling

Weingut Spiess, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,50

### 2015er ARRAS Rotwein

Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsheim-Dalsh.

Glas 0,2 € 5,50

## Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Erbsenrahmsuppe mit Croutons

### Sonntagsbraten:

Rheinhessischer Sauerbraten  
mit Klößen und Apfelkompott

€ 18,80

1) Wonnegauer Filetschnitzel

mit Waldpilzen in Rahmsauce und

Hörnchenkartoffeln € 22,50

**2) Unsere ofenfrische Freilandente  
mit Rotkohl, Wirsing, Maronen  
und Klob** € 24,50

3) Filet vom heimischen Zander gebraten  
auf Steckrübenpüree in Chardonnaysauce

€ 28,50

3) Angus Rückensteak mit Sc. Bèarnaise,  
Sommergemüse und Risolée Kartoffeln

€ 29,80

## Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Auswahl von Rohmilchkäse von

Mître Affineur Waltmann € 9,80