

HERZLICH WILLKOMMEN

IM


LANDHAUS

SONNTAG
17. SEPTEMBER 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

Riesling Sekt trocken

Weingut Gehring, Nierstein 0,1 € 5,50

Champagner St. Gall

Blanc de blanc, brut 0,1 € 11,00

Vorspeisen

Husumer Matjesschnitte mit

Nordseekrabben € 11,50

Weinbergschnecken und Kalbsbries

in Kräuter-Gemüsenage

unter der Haube € 16,50

Unsere hausgemachte Gänseleberterrinerie
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney,

Brioche und Beerenauslese € 22,50

Klein € 16,50

Weinempfehlungen

2016er Weisser Burgunder trocken

Weingut Spiess, Bechthelm

Glas 0,2 € 5,50

2016er Cabernet Blanc trocken

Wgt. Göhring, Flörsheim-Dalsheim

Glas 0,2 € 5,50

2015er Gelber Orlans trocken

Napoleonwein

Wgt. Abthof, Fam. Koch, Hahnheim

Glas 0,2 € 5,50

2016er Summertime Rosé

Côtes de Provence Château La Gordonne

Glas 0,2 € 5,50

2015er Schwarzriesling *leicht gekühlt*

Dalsheimer Bürgel

Wgt. Müller-Dr. Becker, Flörsheim-Dalsh.

Glas 0,2 € 5,50

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Rheinhessische Grünkernsuppe
mit Markklößchen

Sonntagsbraten:

Wonnegauer Lendchen aus dem Ofen
auf Ragout von frischen Waldpilzen
und handgemachte Spätzle

€ 17,80

1) Kalbshaxenbraten auf Kartoffelpüree
mit glacierten Karotten und
Zuckererbsen € 19,80

2) Kalbsnieren mit Steinpilzen in weißer
Portwein-Pfeffersauce und Schmelz-
kartoffeln mit Butterzwiebelschmalz
€ 22,50

3) Hirschkalbssteak mit frischen
Steinpilzen in Kaffee-Gewürzsauce
auf Kartoffelbaumkuchen mit
Gartengemüse € 29,80

4) Weißer Heilbutt in Safran-Muschelsud
mit roten Kartoffelperlen € 29,80

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Schokoladensoufflé mit
Gewürztraminersabayone € 8,80

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse

Mître Affineur Waltmann € 9,80