

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

15. JULI 2018



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 Laurent Perrier

La Cuvée, brut 0,1 € 11,00

Vorspeisen

Husumer Matjesschnitte mit
Nordseekrabben € 11,00

Tomaten-Brot-Salat
mit gegrillten Garnelen € 18,80

Thunfisch mit Thaiaromen und
Glasnudelsalat € 16,50

Weinempfehlungen leichte Sommerweine

2016er Gelber Muskateller

Weingut Geil, Bermersheim

Glas 0,2 € 5,50

2017er Weißer Merlot

Bioweingut Sander, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,50

2015er Riesling Alte Reben

Weingut Abthof, Fam. Koch, Hahnheim

Glas 0,2 € 5,20

2016er Côtes de Provence Rosé

Summertime

Château La Gordonne

Glas 0,2 € 5,50

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Kalbsessenz mit Trüffelnockerl

Sonntagsbraten:

Geschmorte Kalbsbäckchen in rotem
Burgunder mit Wurzelgemüse
und Kartoffelpüree

€ 17,80

1) Freilandhähnchen mit Couscous und
Joghurtsauce € 21,00

2) Kutterscholle im Weinbackteig auf
Kartoffel-Gurken-Salat und Frankfurter
grüne Sauce € 23,50

3) Angus Rückensteak mit Sc. Bèarnaise,
Sommergemüse und Risolée Kartoffeln
€ 29,80

4) Hirschkalbsrücken mit Pfifferlingen in
weißer Portwein-Pfeffersauce auf
Kartoffelbaumkuchen € 32,50

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Gratin vom Weinbergspfirsich
mit Rahmeis € 8,80

Rhein Hessischer Kirschenmichel mit
Weinschaum und Eierliköreis € 8,80

Auswahl von Rohmilchkäse von
Mître Affineur Waltmann € 9,80