

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

19. NOVEMBER 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

Unsere hausgemachte Gänseleberterrinen
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney

Brioche und Beerenauslese € 24,80

kleine Portion € 18,80

Weinempfehlungen

2015er Kerner trocken

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 4,80

2016er Sauvignon blanc trocken

Wgt. Bastianshauserhof, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,50

2016er Côtes de Provence Rosé

Château La Gordonne

Glas 0,2 € 5,50

2015er ARRAS Rotwein trocken

Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsh.-D

Glas 0,2 € 6,90

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Rheinhessische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

Sonntagsbraten:

Confit von der Barbarie-Ente auf
Kartoffel-Wirsing-Stampf in Apfeljus

€ 17,80

1) Wonnegauer Filetschnitzel
auf Endivien-Kartoffelsalat € 22,50

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

3) Von unseren Rheinfischern
Zander mit Hechtklößchen auf
Babyspinat in Chardonnaysauce mit
Kartoffelperlen € 25,50

4) Rehsteaks auf Pfifferlingen in weißer
Portweinsauce, kleine Gemüse und
Kürbisgnocchi € 26,50

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Karamellisierte Ananas
mit Kokoseis im Hippenblatt € 8,80

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse
Maitre Affineur Waltmann € 9,80