

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

18. MÄRZ 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

Mariniertes Kalbsfilet mit frischem
Thunfisch € 16,80

Salat vom Rehfilet mit Gänseleber
und Trüffel € 18,80

Mediterraner Pulposalat mit Garnelen
€ 18,80

Unsere hausgemachte Gänseleberterrinen
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney
Brioche und Beerenauslese € 24,80
kleine Portion € 18,80

Weinempfehlungen

2014er Blauer Silvaner, Urrebe
Weingut Weber, Dittelsheim
Glas 0,2 € 5,50

2015er Chardonnay
Weingut Schembs, Worms-Herrnsheim
Glas 0,2 € 5,50

2014er Acolon Rotwein trocken
Hahnheimer Knopf
Weingut Abthof Fam. Koch, Hahnheim
Glas 0,2 € 6,40

2006er Spätburgunder trocken
Weingut Bercher, Burkheim, Baden
Glas 0,2 € 6,00

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Rhein Hessische Grünkernsuppe
mit Markklößchen

Sonntagsbraten:

Ragout von der Hirschkeule mit
handgemachten Spätzle und
Preiselbeeren
€ 17,80

1) Wonnegauer Filetschnitzel
mit Waldpilzen in Rahmsauce und
Röstkartoffeln € 22,50

2) Cordon bleu „Dijoner Art“ mit
gebackenen Kartoffeln und
kleinem Gemüse € 23,50

3) Zander in Chardonnaysauce auf
cremigen Schwarzwurzeln mit
Schloßkartoffeln € 28,50

4) Angus Rückensteak mit Sc. Bèarnaise,
kleine Gemüse und Risolée Kartoffeln
€ 29,80

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Apfeltarte mit Vanillesauce
und Rahmeis € 8,80

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse
Mître Affineur Waltmann € 9,80