

LANDHAUS

UNSERE APÉRITIFEMPFEHLUNG

*Bei unseren Sekten präsentiert sich großes handwerkliches Können
verbunden mit auserwählten Grundweinen in besonderer Qualität*

2013er Pinot Noir Rosé Sekt brut 0,1 € 5,50
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

Rieslingsekt Brut Natur Zero Dosage 0,1 € 5,50
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

Pousse Rapière 0,1 € 5,50
Armagnac-Orange mit Cremant

Champagne Laurent Perrier La Cuvée 0,1 € 11,00

VORSPEISEN

Marinierter Thunfisch mit feinen Thaiaromen, Algen und Glasnudelsalat	€ 18,80
Walnussblutwurst mit Gänseleber und Trüffel auf Kartoffel-Apfel-Püree	€ 22,50
Unsere traditionelle Gänseleberterrinen mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney Brioche und Beerenauslese	€ 24,80
	kleine Portion € 20,80

SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer, Chili und Garnelen	€ 8,80
--	--------

GENUSS OHNE FLEISCH

Linguine mit Pfifferlingen, Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan	€ 16,80
--	---------

LANDHAUS

FISCH

RHEINHESSEN
Genießen

Von unseren Rheinfischern

Filet vom heimischen Zander auf Fenchel-Graupenrisotto in Chardonnaysauce € 28,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Saison aktuell:

**Unsere ofenfrische Freilandente
mit Rotkohl, Wirsing, Maronen und Klobß** € 24,50

Wonnegauer Filetschnitzel mit Waldpilzragout und Risoleekartoffeln € 22,80

Angusrückensteak - High Quality - mit klassischer Sauce Béarnaise,
Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln € 29,80

LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreude

*

Gänseleberpraline im Pistazienmantel
mit marinierter Herzkirsche auf Eisweingelee

*

Kürbissuppe mit Ingwer, Chili und Garnelen

*

Medaillon vom Rehbockrücken in Kaffee-Gewürzsauce
auf Kartoffelbaumkuchen mit Pfifferlingen und Sommergemüse

*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 68,00
Menü nur tischweise