

LANDHAUS

UNSERE APÉRITIFEMPFEHLUNG

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

Rheinhessen Rieslingsekt Terroir Brut de Brut 0,1 € 5,50
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

Champagne Mandois Cuvée Prestige Victor 0,1 € 11,00

VORSPEISEN

Saison aktuell

Junger Hollandmatjes auf Katenbrot mit Honig-Dill-Senf € 8,80

Husumer Dialog von Nordseekrabben und Matjes € 18,80

Unsere traditionelle Gänseleberterrine mit ,
Eisweingelee, Brioche und Beerenauslese € 22,50
kleine Portion € 16,50

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Chili und Garnelen € 8,80

GENUSS OHNE FLEISCH

Linguine mit Pfifferlingen, Tomaten und Parmesankäse € 16,80



FISCH

Von unseren Rheinfischern

Filet vom heimischen Zander auf grünem Spargel in Sektschaum
mit Kartoffeln € 27,50

Saison Aktuell

Kutterschollenfilets in Tempurabackteig mit Frankfurter Kräuterschmand
und Rheinheinischem Kartoffelsalat € 22,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Traditionelles Winzerkotelette mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat € 16,80

Wonnegauer Filetschnitzel mit Rahmpfifferlingen
und Röstkartoffeln € 22,50

Kalbsnieren in Balsamicojus und Rosmarin mit Kartoffelschmarren € 22,50

Steak vom Angusbeef – High Quality
mit Sc. Choron, kleine Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln € 29,80

LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreuden

*

Marinierter Thunfisch mit feinen Thaiaromen

*

Medaillon vom Rehbockrücken mit gebratener Gänseleber in feiner
Kaffeegewürzsauce mit Kartoffelbaumkuchen und Marktgemüse

*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 55,00
Menü nur tischweise