

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 € 6,50
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

Rieslingsekt Brut Natur Zero Dosage 0,1 € 6,50
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

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

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

Picon-Bier 0,2l € 3,50

VORSPEISEN

Kleine Ackersalate mit glacierten Entenlebern und Herzen
und Gänselebercroutons € 16,80

Walnussblutwurst mit Gänseleber und Trüffel auf Kartoffelschaum € 24,50

Lauwarmer Salat von Jakobsmuscheln und Garnelen mit Trüffel € 24,80

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 Kräuterseitlingen, Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan € 16,80

LANDHAUS

FISCH

Von unseren Rheinfischern

Filet vom heimischen Zander auf Wurzelpüree in Chardonnaysauce € 28,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Saison aktuell:

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

Wonnegauer Filetschnitzel mit Waldpilzragout und Risoleekartoffeln € 22,80

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Wirsing-Püree € 24,00

Angusrückensteak - High Quality - mit klassischer Sauce Béarnaise,
kleinem Gemüse 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 Cassis
auf Kartoffelbaumkuchen mit Wintergemüse

*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 68,00

Menü nur tischweise