



# 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

Husumer Katenbrotschnitte mit jungem Matjes und frischen Nordseekrabben € 12,80

Tomaten-Brot-Salat mit grillierten Garnelen € 16,80

Marinierter Thunfisch mit Thaiaromen und Glasnudelsalat € 14,80

Unsere traditionelle Gänseleberterrinen mit ,  
Eisweingelee, Brioche und Beerenauslese € 22,50

kleine Portion € 16,50

## SUPPEN

Melonen-Kokos-Suppe 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 Zuckerschotenmousseline  
in Chardonnaysauce mit Kartoffelperlen € 27,50

### Saison Aktuell

Filet von Steinbeißer in Tempurabackteig auf Rheinheinischem Kartoffelsalat  
mit Kräuterschmand € 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

Zitronenhühnchen Amalfi auf Perlgraupenrisotto € 23,50

Kalbsnieren in Estragon-Senfsauce mit Kartoffelschmarren € 22,50

Premium Angusbeef  
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