

# 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 Zero Dosage 0,1 € 5,50  
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

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

Champagne St. Gall Brut Premier Blanc de Blancs 0,1 € 11,00

## VORSPEISEN

Marinierter Wildlachs mit grünem Spargel und Avocado  
in Orangen-Yuzu-Dressing € 16,50

Thunfisch mit feinen Thaiaromen und Glasnudelsalat € 16,80

Stangenspargel mit Jakobsmuscheln und Garnelen  
in lauwarmer Trüffelvinaigrette € 24,00

### Unser Klassiker:

Gänseleberterrinen mit Eisweingelee, mariniertem Spargel  
Brioche und Beerenauslese € 24,80

kleine Portion € 18,80

## SUPPEN

Rahmsuppe vom heimischen Spargel € 5,50

Karottensuppe mit Ingwer, Chili und Garnelen € 8,80

## GENUSS OHNE FLEISCH

Linguine mit heimischem grünen und weißen Spargel  
Tomaten und Parmesankäse € 16,80



## FISCH

Maischollenfilet in Weinbackteig mit Spargel-Kartoffelsalat € 22,50

Von unseren Rheinfischern

Zanderfilet in Salbeibutter gebraten auf Ragout von grünem und weißem Spargel  
und neue Kartoffeln € 26,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

## FLEISCHGERICHTE

Traditionelles Winzerkotelette mit Bratkartoffeln € 16,80

Wonnegauer Filetschnitzel mit Spargelgemüse und neue Kartoffeln € 22,50

Kalbsnieren in Balsamico mit Rosmarin und mediterranem Püree € 23,50

Unsere Walnussblutwurst mit gebratener Gänseleber, und Trüffel  
mit glaciertem Apfel auf Kartoffelschaum € 24,50

Medaillon vom Rehbockrücken in Kaffee-Gewürzsauce  
auf Kartoffelbaumkuchen mit Sommergemüse € 34,80

## LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreude

\*

Spargelspitzen mit Jakobsmuschel und Garnele  
in Trüffeldressing

\*

Rahmsuppe vom heimischen Spargel

\*

Medaillon vom Rehbockrücken in Kaffee-Gewürzsauce  
auf Kartoffelbaumkuchen mit Sommergemüse

\*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 58,00  
Menü nur tischweise