

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

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

VORSPEISEN

Unsere Herbstsalate mit glacierten Lebern und Herzen von der Ente € 14,80

Marinierter Thunfisch mit Thaiaromen und Glasnudelsalat € 16,80

Hausgebeizter Lachsücken auf Avocado-Blini mit Orangenschmand
und seinem Kaviar € 16,50

Unsere Walnussblutwurst mit gebratener Gänseleber, schwarzem Trüffel
und glaciertem Apfel auf Kartoffelschaum € 19,80

Unser Klassiker:

Gänseleberterrinen mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney

Brioche und Beerenauslese € 24,80

kleine Portion € 18,80

SUPPEN

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

GENUSS OHNE FLEISCH

Linguine mit Kräutersaitlingen, kleine Gemüse, Tomaten und Parmesan € 16,80

LANDHAUS

FISCH

Von unseren Rheinfischern

Zanderfilet auf Wurzeln und Rübchen in Chardonnaysauce € 26,50

Filet von der Atlantikseezunge mit Garnelen in Hummernage
mit Kürbisgnocchi € 34,80

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Traditionelles Winzerkotelette mit Bratkartoffeln € 16,80

Ragout von der Hirschkeule in kräftigem Burgunder mit Kartoffelklöße
und wilden Preiselbeeren € 19,80

Wonnegauer Filetschnitzel mit Rahmpfifferlingen und Hörnchenkartoffeln € 22,50

Kalbsnieren in Estragon-Senfsauce mit Kartoffelschmarren € 22,80

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

Premium Angusbeef
mit Sc. Choron, kleine Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln € 29,80

LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreuden

*

Gänseleberpraline mit beschwipster Weichselkirsche im Pistazienmantel
auf Eisweingelee

*

Kürbissüppchen mit Ingwer und Chili

*

Medaillon vom Rehrücken in feiner Kaffeegewürzsauce
auf Kartoffelbaumkuchen mit Waldpilzen und kleine Gemüse

*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 55,00
Menü nur tischweise