



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 Cremant

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

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Husumer Matjesschnitte mit Nordseekrabben und Wachtelei | € 11,00 |
| Marinierter Thunfisch mit feinen Thaiaromen, Algen und Glasnudelsalat | € 16,80 |
| Jakobsmuscheln und Garnelen in lauwarmer Trüffelvinaigrette | € 24,00 |
| Walnussblutwurst mit Gänseleber und Trüffel auf Kartoffel-Apfel-Püree | € 22,50 |

SUPPEN

| | |
|---------------------------------|--------|
| Melonen-Kokossuppe mit Garnelen | € 8,80 |
|---------------------------------|--------|



FISCH

Filets von der Kutterscholle im Weinbackteig auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Kräuterschmand € 23,50

Von unseren Rheinfischern

Filet vom heimischen Zander gebraten auf Gurkenspaghetti in Chardonnay-Dill-Sauce und Hörnchenkartoffeln € 26,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Wonnegauer Filetschnitzel mit Rahmpfifferlingen und Risoleekartoffeln € 22,80

Zitronen-Hühnchen Amalfi auf Graupenrisotto mit grünem Spargel € 23,50

Angusrückensteak mit Sauce Béarnaise, Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln € 29,80

LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreude

*

Jakobsmuschel und Garnele
in Trüffeldressing

*

Melonen-Kokossuppe mit Garnelen

*

Medaillon vom Maibockrücken in Kaffee-Gewürzsauce
auf Kartoffelbaumkuchen mit Pfifferlingen und Sommergemüse

*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 68,00

Menü nur tischweise