

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

24. MÄRZ 2019



LANDHAUS

Landhaus Dubs \* Inh. W. Dubs \* Am Mühlpfad 10  
67547 Osthofen \* Tel. 06242- 9 12 52 05  
[landhaus@dubs.de](mailto:landhaus@dubs.de)

## Apéritifempfehlungen

Edition W. Dubs:

2013 Pinot Noir Rosé Sekt brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 6,50

2013 Riesling Sekt brut Dossage Zero

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 6,50

Champagner Laurent Perrier

La Cuvée, brut 0,1 € 11,50

## Vorspeisen

Feldsalat in Kürbisdressing mit

Gänselebercroutons € 14,80

Jakobsmuschel und Garnelen auf

Spargelspitzen und frische Trüffel  
€ 26,50

Unsere hausgemachte Gänseleberterrine  
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney

Brioche und Beerenauslese € 22,80

## Weinempfehlungen

**2016er Weißer Merlot trocken**

Weingut Schales, Flörsheim-Dalsheim

Glas 0,2 € 5,90

**2018er Sommersemester Cuvée trocken**

Weingut Studier, Ellerstadt

Glas 0,2 € 5,50

**2007er Cabernet Merlot S**

Weingut Bernhard, Schweigen

Glas 0,2 € 5,90

**2016er Cabernet Dorsa**

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 5,90

## Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Rahmsuppe vom ersten  
heimischen Spargel

### Sonntagsbraten:

Geschmorte Kalbsbäckchen in  
kräftigem Burgunder  
auf Püree mit Wurzelgemüse  
€ 18,80

- 1) Wonnegauer Filetschnitzel  
mit Spargelgemüse und neue Kartoffeln  
€ 24,50
- 2) Freilandpoularde mit Auberginen  
und Paprikasauce auf  
Graupen-Kräuter-Risotto € 24,50
- 3) Angus Rückensteak mit Sc. Béarnaise,  
Gemüse und Risolée Kartoffeln  
€ 29,80
- 4) Skrei Kabeljau auf Babyspinat in  
Champagner-Senfsauce und  
Rote Beete-Kartoffeln € 32,80
- 5) Erster heimischer Stangenspargel mit  
Kalbspiccata und Scampibeignets,  
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln  
€ 36,50

## Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Dôme au chocolat auf  
Rhabarbercoulis € 8,80

Auswahl von Rohmilchkäse von  
Mître Affineur Waltmann € 9,80