

# 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 € 6,50  
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

Rieslingsekt Brut Natur Zero Dosage 0,1 € 6,50  
Traditionelle Flaschengärung – Edition W. Dubs

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

Champagne Laurent Perrier La Cuvée 0,1 € 11,50

Picon-Bier 0,2l € 3,50

## VORSPEISEN

Frühlingssalat mit Kalbstafelspitz, Spargelspitzen und Onzen-Ei € 16,80

Salat von Spargel mit Jakobsmuscheln und Garnelen  
in lauwarmer Trüffelvinaigrette € 24,80

Unsere Walnussblutwurst mit Gänseleber und frischem Trüffel  
auf glaciertem Apfel und Kartoffelcreme € 25,80

Unsere traditionelle Gänseleberterrinen mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney  
Brioche und Beerenauslese € 24,80  
kleine Portion € 20,80

## 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

Von unseren Rheinfischern

Zanderfilet in Salzeibutter gebraten auf Ragout von grünem und weißem Spargel mit neuen Kartoffeln € 26,50

Skrei Kabeljau mediterran auf Brandade in Krustentierschaumsauce € 32,80

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

## FLEISCHGERICHTE

Toskanischer Hahn mit seinem Gemüse und Kräutergnocchi € 24,50

Wonnegauer Filetschnitzel mit Rheinhessischem Spargelgemüse und neue Kartoffeln € 24,80

Kalbsnieren in Balsamicosauce mit Rosmarin und mediterranem Püree € 24,50

Angusrückensteak - High Quality - mit klassischer Sauce Béarnaise, kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 29,80

Heimischer Stangenspargel mit Kalbspiccata, Scampibeignets Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln € 36,50

## LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreude

\*

Gänseleberpraline im Pistazienmantel  
mit mariniertes Herzkirsche auf Eisweingelee

\*

Karottensuppe mit Ingwer, Chili und Garnelen

\*

Kalbsfilet mit Stangenspargel und Scampibeignets  
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

\*

Desserarrangement

Menüpreis pro Person € 68,00  
Menü nur tischweise