

Suppen

Blumenkohlcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen und Sahne

€ 5,70

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen und Gemüsestreifen

€ 5,70

Rote Bete Suppe

mit Kokossahne

€ 5,70

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse

*in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven
und Zwiebeln gebacken, dazu
ofenfrisches Baguette*

€ 10,90

Orangenräucherlachs

*an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti
und Salatgarnitur*

€ 10,90

Garnelen

*mit Knoblauchöl und Petersilie in der Pfanne
geschwenkt, dazu ofenfrisches Baguette*

€ 12,50

Carpaccio vom Roastbeef

*mit Feldsalat mit Cherrytomaten, Parmesan, Balsamicoglaze
und Olivenöl, dazu Baguette*

€ 12,90

Ragout fin

*feines Kalbsragout in Weißweinsauce und Champignons
mit Parmesan und Sauce Hollandaise gratiniert,
dazu frisches Baguette*

€ 11,90

Salate

Feldsalat

Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette € 13,50

Feldsalat

mit gebackenem Mozzarellasticks,
an einer Preiselbeer-Vinaigrette,
dazu ofenfrisches Baguette € 14,90

Salat nach „Art des Hauses“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen Hähnchenbrust-
streifen und dazu frisches Knoblauchbaguette € 16,50

Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten an Schmanddressing,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette € 15,30

„Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette € 17,50

Fischgerichte

Lachsfilet „nordische Art“

mit einer Apfel-Meerrettichhaube gratiniert, an einer
leichten Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln € 23,20

Garnelen-Muschel-Ragout

in cremiger Tomaten-Buttersauce
auf Bandnudeln € 21,50

Zanderfilet

frisch gebraten, auf Rahmsauerkraut
mit Petersilienkartoffeln € 23,90

Vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle

gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse,
Röstzwiebeln und einem kleinen Salat € 17,50

Variation von hausgemachten Knödeln (vegan)

Blattspinat-, Kürbis- und Rote Bete Knödel
auf Basmatireisnest an einer fruchtigen Tomatensauce € 17,50

Käsesteak

gebackener Gouda, in Panade, auf in Tomatensahnesugo
geschwenkten Bandnudeln € 16,50

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Tomaten-Sahne-Sugo mit Rauchschinkenstreifen,
Tomate und Käse gratiniert € 25,90

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Salat € 23,90

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce,
frischen Champignons und Salat € 19,90

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln, dazu Salat € 19,90

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat € 19,90

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel, paniert, mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat € 19,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce mit in Butter geschwenktem
Möhrenmixgemüse € 25,50

„Landhausteller“

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,
Rumpsteak und gebackener Bacon auf Sauce Béarnaise
und Speckrosenkohl € 26,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter € 31,90

Tafelspitz

vom Kalb, mit cremiger Meerrettichsauce
und Gemüsejullienne € 26,50

Gebratene Hähnchenbrust

auf Currysahnesauce, mit glasierten Früchten
und Mandelblättern € 24,80

Wildragout

aus der Keule, in eigenem Wildjus mit Champignons,
Preiselbeerbirne und Speckrosenkohl € 27,80

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln, Rösti,
Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree

Hausspezialitäten

Kalbsleber

*mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu
Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat*

€ 20,90

„Ahle Worscht“

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter*

€ 15,50

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln

€ 16,30

„Keglertoast“

*zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,
mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur*

€ 15,30

„Herrentoast“

*zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur*

€ 16,90

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade*

€ 15,90

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*

€ 25,50

Dessert

Heiß und Kalt

*eine Kugel Eis mit Kaffeegeschmack und einer Tasse
Espresso oder Cappuccino*

€ 4,80

Crêpe „Landhaus“

*mit heißen Himbeeren und Eis mit Vanillegeschmack gefüllt,
Schokosauce, Eierlikör und Sahne*

€ 8,90

Warmer hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,90

Desserteller „Landhaus“

*Nougatmousse, Apfelstrudel und Stollenparfait
auf warmen Kirschen und Sahne*

€ 8,90

Hausgemachtes Stollenparfait

auf warmen Kirschen und Sahne

€ 7,90