

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube G

€ 4,90

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Eierstich C; K

€ 4,90

Waldpilzcappucino

mit Sahne G

€ 4,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse

*in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und
Zwiebeln gebacken, dazu Baguette 3; A; G*

€ 7,90

Orangeräucherlachs

*an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti
und Salatgarnitur D; G; L*

€ 8,50

Garnelen

*mit Knoblauchöl in der Pfanne geschwenkt,
dazu Baguette 3; A; B*

€ 9,80

Carpaccio vom Hirsch

*rosa gegartes Hirschfilet an Feldsalat
mit Preiselbeervinaigrette, dazu Baguette A*

€ 10,60

Gegarter Ziegenkäse

*mit Walnüssen und Honig überbacken
auf warmen Traubenragout,
dazu ofenfrisches Baguette A; G; H*

€ 8,90

Salate

Feldsalat

*Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette 2; 3; A* € 10,50

Feldsalat

*mit Garnelen an einer Cocktailsauce
mit Kirschtomaten und Parmesan,
dazu openfrisches Baguette 2; 3; A; P* € 14,50

Feldsalat

*an Balsamico- Honig- Dressing mit gebackenem
Hirtenkäse, Kirschtomaten und Pinienkernen,
dazu openfrisches Baguette 1; 5; A; G* € 12,80

Salat nach „Art des Hauses“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G* € 12,80

Salatteller „Nizza“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G* € 11,80

„Schlemmersalat“

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette 1; 5; A; C; N* € 15,00

Kleiner gemischter Salat G

€ 3,90

Großer gemischter Salat G

€ 6,80

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Calvadossauce mit Äpfeln, Zwiebeln und grünem Pfeffer G; K € 19,40

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G € 18,90

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce
frischen Champignons und Salat A; C; G; K € 16,00

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G € 16,00

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G € 16,00

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat A; C; G; K € 15,80

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce
dazu buntes Marktgemüse G; K € 19,90

„Landhausteller“

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,
Rumpsteak und gebackenem Bacon, an Rahmsauce
und grünen Speckbohnen 3; 5; G € 19,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut L; 3; 11 € 19,80

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce oder hausgemacher Kräuterbutter G; K € 25,80

Hähnchenbrust

in Nusspanade, mit Ananas gefüllt, an einer milden
Chilirahmsauce A; C; G; K € 18,90

Wildschweinschnitzel

in Nusspanade, mit Champignons
und einer Preiselbeersahne A; C; G; H € 20,20

Wildragout

aus der Hirschkeule in Rotwein und Preiselbeeren
geschmort, dazu Apfelrotkraut 11; G € 21,00

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

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

Fischgerichte

Rotbarschfilet

mit einer Rauchlachshaube überbacken

an einer leichten Buttersauce und Petersilienkartoffeln A; D; G

€ 18,50

Zanderfilet

im Reibekuchenmantel gebraten

an einer Kräuterrahmsauce A; D; G

€ 19,80

Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse mit einem Duett

von Butter- und Kräutersauce, dazu Basmatireis A; G

€ 19,90

Hausspezialitäten

Kalbsleber

mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu

Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat G; K

€ 16,90

„Ahle Worscht“

½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,

mit Brot und Butter A; G

€ 10,90

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G

€ 12,00

„Keglertoast“

zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,

mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur A; C; G; K

€ 12,00

„Herrentoast“

zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons

Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur A; G

€ 13,50

Roastbeef

kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln

und hausgemachter Remoulade C; D; G

€ 13,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch

knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G

€ 20,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle

*gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse
Röstzwiebeln und einem kleinen Salat A; C; G*

€ 13,50

Schupfnudelpfanne (vegan)

*mit mediterranem Gemüse (roten Zwiebeln, Zucchini,
Champignons und Paprika), an einer Tomatensauce*

€ 12,60

Hausgemachte Spinatknödel

in Basmatireisnest an fruchtiger Tomatensauce A

€ 13,50

Dessert

Heiß und Kalt

*eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse
Espresso oder Cappuccino 1; G*

€ 4,20

Warmer Zimtapfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne A; C; G; H

€ 6,90

Dessertteller „Landhaus“

*hausgemachtes Lebkuchenparfait mit luftiges Nougatmousse,
Glühweinkirschen und Sahne C; E; G; H*

€ 8,50

Black and White

*Schokoladensouffle mit weißem Schokokern, Walnusseis
und Sahne 1; A; C; G; H; N*

€ 6,90

In allen Preisen sind Bedienung und 7% bzw. 19% MwSt. enthalten.

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Schwefeldioxid; 6 Schwärzungsmittel;
7 Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylaminquelle; 13 gewachst;
14 Taurin

A Glutenhaltige Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch; H Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesamsamen; N Schwefeldioxide und Sulfite; O Lupinen; P Weichtiere