

Suppen

| | | |
|---|---|------|
| Tomatensuppe <i>mit Mozzarellakugeln, Basilikumöl und Sahne</i> | € | 5,50 |
| Rinderkraftbrühe <i>mit Flädle</i> | € | 5,50 |
| Rosenkohlsuppe <i>mit Walnüssen, Speck und Sahnehaube</i> | € | 5,50 |

Vorspeisen und kleine Gerichte

| | | |
|---|---|-------|
| Hirtenkäse <i>in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln gebacken, dazu ofenfrisches Baguette</i> | € | 8,90 |
| Orangeräucherlachs <i>an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i> | € | 9,90 |
| Garnelen <i>mit Knoblauchöl in der Pfanne geschwenkt, dazu ofenfrisches Baguette</i> | € | 11,50 |
| Geräucherte Entenbrust <i>an Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und ofenfrischem Baguette</i> | € | 11,50 |
| Ziegenweichkäse <i>auf französischem Bauerngemüse mit Knoblauch und Kräutern überbacken, dazu ofenfrisches Baguette</i> | € | 10,50 |

Salate

Feldsalat

*Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette* € 11,50

Feldsalat

*mit gebackenem Hirtenkäse, Mozzarellakugeln,
Ziegenweichkäse, Preiselbeer-Vinaigrette
und ofenfrisches Baguette* € 11,90

Salat nach „Art des Hauses“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Hähnchenbruststreifen und dazu frisches Knoblauchbaguette* € 14,50

Salatteller „Nizza“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette* € 12,80

„Schlemmersalat“

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette* € 16,50

Kleiner gemischter Salat € 4,20

Großer gemischter Salat € 7,80

Fleischgerichte

Schweinefiletpfanne

Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Speck und Zwiebeln in Rahm mit Käse, in der Pfanne überbacken € 23,50

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Salat € 21,50

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce, frischen Champignons und Salat € 18,50

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce, Speck und Zwiebeln dazu Salat € 18,50

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat € 18,50

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel, paniert, mit Pfefferrahmsauce und Salat € 18,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce dazu Rahmwirsing € 23,50

„Landhausteller“

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust, Rumpsteak und gebackener Bacon, mit Rahmsauce und Speckrosenkohl € 22,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter € 28,90

Entenbrust

rosa gebraten, auf Orangenjus und Speckrosenkohl € 23,10

Hähnchenbrust

mit Bananencreme gefüllt, in Knusperpanade und Currysauce € 22,80

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut € 23,90

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

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

Fischgerichte

Lachsfilet

*frisch gebraten, auf mediterranem Gemüse
mit Pinienkernen und Tagliatelle*

€ 23,20

Zanderfilet

*mit Lauchküchlein, einer Butter- und Schmandsauce
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 21,50

Hausspezialitäten

Hirschrückenmedaillons

*rosa gebraten, auf Kartoffel-Nusspüree,
an Preiselbeerjus, dazu Rotkraut*

€ 29,90

Kalbsleber

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

€ 18,50

„Ahle Worscht“

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

€ 12,50

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln

€ 13,30

„Keglertoast“

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

€ 13,30

„Herrentoast“

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

€ 15,20

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade*

€ 14,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

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

€ 24,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle

*gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse
Röstzwiebeln und einem kleinen Salat*

€ 15,50

Rote-Bete-Knödel

auf Schmandsauce mit Tagliatelle

€ 15,50

Gebackener Hirtenkäse

*paniert, auf mediterranem Gemüse
und Pinienkernen*

€ 14,50

Vegane Erbsen-Minz-Hafertaler

auf Basmatireis mit Tomatensauce

€ 14,50

Dessert

Heiß und Kalt

*eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse
Espresso oder Cappuccino*

€ 4,80

Crepe „Landhaus“

*mit Vanilleeis und heißen Himbeeren gefüllt,
Schokosauce, Eierlikör und Sahne*

€ 8,50

Warmer Schmorapfel

mit Apfelsorbet auf Preiselbeersauce und Sahne

€ 8,50

Lauwarme Zimtpflaumen

mit hausgemachtem Walnussparfait und Sahne

€ 7,90