

# *Suppen*

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

# *Vorspeisen und kleine Gerichte*

<b>Hirtenkäse</b> <i>in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln gebacken, dazu ofenfrisches Baguette</i>	€	8,90
<b>Orangeräucherlachs</b> <i>an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	€	9,90
<b>Garnelen</b> <i>mit Knoblauchöl in der Pfanne geschwenkt, dazu ofenfrisches Baguette</i>	€	11,50
<b>Geräucherte Entenbrust</b> <i>an Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und ofenfrischem Baguette</i>	€	11,50
<b>Ziegenweichkäse</b> <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 an Schmanddressing  
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* € 24,90

## **Rumpsteak**

*mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter* € 28,90

## **Entenbrust**

*rosa gebraten, auf Orangenjus und Speckrosenkohl* € 24,10

## **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 <sup>A</sup>, Petersilienkartoffeln <sup>G</sup> oder Kartoffelpüree <sup>G</sup> 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 Eis mit Kaffeegeschmack und einer Tasse  
Espresso oder Cappuccino*

€ 4,80

## **Crepe „Landhaus“**

*mit heißen Himbeeren und Eis mit Vanillegeschmack 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