

## *Aperitif des Monats*

*Püree von weißen Bergpfirsichen mit Granatapfelsirup und Sekt 6.50*

## *Wein des Monats*

*2015er Yllera, Sauvignon blanc, Rueda, Spanien*

## *Unsere Menüempfehlung*

*Salat von Pfifferlingen mit Rucola  
in Balsamico Dressing*

\*\*\*\*\*

*Cremesuppe von Kastanien mit Portwein*

\*\*\*\*\*

*Entenkeule al orange mit gratiniertem Kartoffelknödel und Spitzkohl*

\*\*\*\*\*

*Gratinierte Pflaumengrütze mit Quarkzabaione &  
Pistazieneiscreme*

*3 Gänge 32.50*

*4 Gänge 38.50*

# *Unsere Vorspeisen*

*Karamellisierter Ziegenkäse mit feinen Blattsalaten in  
Himbeerdressing € 9.80*

*Reibekuchen mit Sauerrahm, Ikarimi Rauchlachs und feinen  
Blattsalaten in Kartoffeldressing 12.50*

*Vorspeisenvariation „Landhaus Spezial“ 9.80*

*Carpaccio von der geräucherten Barbarieentenbrust mit rote Beete,  
Cassis & Trüffeloel 13.50*

*Feine Blattsalate in Kartoffeldressing mit dreierlei Edelfischfilets 14.50*

*Mariniertes Antipasti Gemüse mit Dattelcreme und gehobeltem  
Parmesankäse 11.50*

*Carpaccio vom US Rinderfilet mit warmer Trüffelcreme 12*

*Gebratene Wildgarnelen in Knoblauch-Chilyoel 9.80*

*Wildgarnelen in Curry-Zitronengrascreme auf asiatischem Gemüsesa-  
lat in Sesamoel 10.50*

# *Unsere Tapas*

*Brot, Allioli 2.90*

*Datteln im Speckmantel 5.50*

*Pimientos de Padron 6.50*

*Chorizosalami, Manchego, Serranoschinken 9.80*

*Bruschetta 3 Stück 3.50*

*Tapasvorspeisenvariation 13*

*Dreierlei Oliven 2.50*

*Chorizo iberico gegrillt 7.80*

*Portion Jamon iberico „Bellotta“ 16.50*

*Sardellen in Sherryesig & Tomatenmarmelade 5*

*Frittierte Sardellen mit Zitrone 5.50*

*Kleine Babytintenfische a la Romana 6.50*

*Gemischte Tapas Platte für 2 Personen 29.50*

## *Unsere Suppen*

*Karotten-Ingwersuppe 5.90*

*Niederrheinische Kartoffelsuppe 5.50*

*Pfifferlingscremesuppe 6.80*

*Bouillabaisse „Marseillaise“ 8.50*

## *Unsere vegetarischen Gerichte*

*Ricotta Ravioli auf Blattspinat in Käserahmsauce*

*11.80*

*Trüffelgnocci auf Blattspinat mit gehobeltem Parmesan in*

*Weißweinsauce 13.50*

*Spaghetti Aglio Olio 12*

*Grillgemüse mit Kartoffelgratin 12.50*

*Karamellisierter Chicorée 11*

# *Unsere Landhaus Spezialitäten*

*Gebratenes Schweinefilet mit Trüffelsauce 15*

*Cordon Bleu vom Duroc Schwein mit Serrano Schinken und Käse  
gefüllt in Panko Mehl gebraten 15.80*

*Kalbsrücken von „Peters Farm“ mit Ziegenkäse und  
Zwiebelmarmelade überbacken & Trüffelsauce 16.50*

*Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Preiselbeeren 15.50*

*Rehrückenmedaillons mit Preiselbeersauce 20*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce 16*

*Wildschweingulasch in Portwein-Preiselbeersauce 15*

*Poulardenbrust auf frischer Ananas in Koriander-Currysauce 16*

*Geschnetzelte Frischlingskeule mit Pfifferlingen in Rahmsauce 17,50*

## *Unsere Empfehlungen aus Meer & See*

*Gebrautes Zanderfilet in Weißweinbutter 17.80*

*Dreierlei Edelfischfilets in Hummercreme 20.50*

*Rückenfilet vom Kabeljau in zerlassener Zitronenbutter 16*

*Wildlachsfilet mit gebackenen Babytintenfischen in Currycreme 16.50*

*Hamburger Pannfisch in Pommery Senf Sauce 14.50*

## *Vom Grill*

*Argentinisches Rinderrückensteak mit Cognac Pfeffersauce 18.50*

*Grillteller mit Lammfilet, Schweinefilet Rinderrückensteak*

*Kräuterbutter, Grilltomate 21*

*Surf & Turf von Kalbsrücken & Gambas mit Kräuterbutter 23*

## *Unsere Beilagen Auswahl*

*Berner Rösti 2.80*

*Kartoffelgratin 2.60*

*Süßkartoffelpüree 3.50*

*Sahnekartoffelpüree 2.80*

*Süßkartoffelpommes mit Honig Aioli 3.50*

*Hausgemachte „Fritten“ nach belgischer Art mit Trüffelmayo 3.50*

*Getrüffelte Pommes „Grana Padano“ 5.50*

*Selleriepüree 3.00*

*Kartoffelknödel 3.00*

*Hausgemachte Reibekuchen (drei Stück) 3*

*Kartoffel-Mandelbällchen 3*

*Fritatta von Butterspätzle 3,00*

*Endivien-Kartoffelstampf 4*

## *Unsere Beilagen Salate*

*Rucola Salat in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten und*

*Mozzarella Kugeln 5.50*

*„Caesar‘ s Salad“ in Parmesandressing mit gerösteten Speckwürfeln,  
Croutons und gehobeltem Parmesan 5.80*

*Feine Blattsalate in Himbeerdressing 5.50*

## *Unsere Gemüse Beilagen*

*Rahmkarotten 2.90*

*Geschmorter Apfelrotkohl 3.50*

*Gratinierter Blattspinat mit Parmesankäse 3.50*

*Bohnengemüse mit Artischocken & Speck 3.50*

*Geschmorte Champignons in Kräuter Öl 3.50*

*Rahmsteinpilze 6*

*Grillgemüse in Olivenöl 3.50*

*Rahmspitzkohl 3.50*

*Dicke Bohnen nach Großmutter's Art 3.80*

*Pfifferlinge in Rahmsauce 6*

*Speckrosenkohl 3.80*

## *Unsere Kindergerichte*

*Spaghetti Bolognese 5*

*Kleines Schnitzel mit Pommes Frites 4.50*

*Currywurst mit Pommes Frites 4*

*Für Kinder bis 12 Jahre*



## *Unsere Dessert Auswahl*

*Gefüllte Schokoladencrepes in warmer Vanillesauce 7.50*

*Crème brûlée von weißer Schokolade 7.20*

*Dessertvariation „Landhaus Spezial“ 8.50*

*Orangen Panna Cotta mit Fruchtmark 7*

*Variation von dänischem Nougat & Valrhona Schokolade 8.50*

## *Unsere Mövenpick Eissorten*

*Bourbon Vanille*

*Chocolate Chip*

*Ananas-Basilikum*

*Zimt Pflaume*

***Preis pro Kugel 1.80***

## *Unsere hausgemachten Sorbets*

*Cassis*

*Zitrone*

*Himbeere*

*Passionsfrucht*

*Williams Christ Birne*

***Preis pro Kugel 1.50***

