

Speisekarte Herbst

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Überwiegend regionale Gerichte
mit saisonalen Zutaten liegen uns am Herzen.
Dafür pflegen wir einen engen Kontakt zu unseren hiesigen, ausgewählten
Lieferanten und präsentieren Ihnen, im Wechsel der Jahreszeiten,
neue Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Unser Küchenmeister Ulrich Miltz und Serviceleitung Stella Gies freuen sich darauf,
Sie mit unserem gesamten Team kulinarisch zu umsorgen.

Ganz nach unserem Motto:

Erleben – Genießen – Entspannen

Mit einem Aperitif stimmen Sie sich
hervorragend auf unsere Speisen ein.

Stella Gies empfiehlt unseren jahreszeitlichen Aperitif:

Herbstwind

Birnensaft / Prosecco / Cranberry-Sirup / Zimt
5,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Saccharin, 3 = Natrium, 4 = Aromen, 5 = Phosphat
Eine Liste mit der Aufstellung aller Allergene hängt aus
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!



Vorspeisen

Landhaus Cäsar Salat

bunte Blattsalate / zwei gebratene Riesengarnelen / gebratene Putenbruststreifen
/ Parmesan-Dressing

3,4, A, C, G
13,50 €

Herbstlicher Feldsalat

gebratener Bacon / Backpflaumen / Tomatencroutons / Balsamico-Dressing

3, 5, I
8,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

buntes Wurzelgemüse / Griesklößchen / frische Kräuter

1, 3, A, D
4,90 €

Legierte Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

3, 4, G
5,90 €

Cremesuppe Rhana

Spezialität des Hauses

1, 2, 4, G
klein 5,50 € groß 7,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Saccharin, 3 = Natrium, 4 = Aromen, 5 = Phosphat
Eine Liste mit der Aufstellung aller Allergene hängt aus
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!



Salate

Paris

karamellisierter Ziegenkäse / Walnüsse / Honig

^{2,3,G,H}
klein 9,50 € groß 12,00 €

Schlemmersalat

Steakstreifen vom argentinischen Weiderind / Tomate / Gurke / Frühlingslauch

^{1,3,D}
klein 12,50 € groß 15,50 €

Mariza

geräucherte Filets von Lachs und Forelle / Tomate / Gurke / Frühlingslauch

^{1,2,3,C}
klein 9,50 € groß 13,50 €

Chiquita

gebratene Putenbruststreifen / Tomate / Gurke

^{3,D}
klein 9,50 € groß 12,50 €

Beilagensalat

Blattsalate / Gurke / Tomate / Frühlingslauch

^{3,4,D}
4,90 €

Dressings: Balsamico, French, Cocktail (enthält Laktose)
(Alle Dressings sind hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen)

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel

geschmolzene Tomaten / Rucola / cremige Gorgonzolasauce

^{2,3,4,A,G,I}
11,50 €

Hausgemachte Gnocchi

Steinpilze à la Crème / Kräuter / gehobelter Parmesan

^{3,4,A,D,G}
14,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Saccharin, 3 = Natrium, 4 = Aromen, 5 = Phosphat
Eine Liste mit der Aufstellung aller Allergene hängt aus
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!



Hauptgerichte

Piccata vom Meerwolf

Tomatensauce / Blattspinat in Schalotten-Butter / Butternudeln

3,C,I,G,J

21,50 €

zwei Surf and Turf Spieße

Black Tiger Garnelen / argentinisches Rumpsteak / Safransauce /
getrübtes Kartoffelpüree / Blattspinat

3,4,9,E

28,50 €

Rinderroulade „Altdeutsche Art“

Spätburgundersauce / Apfelrotkohl / hausgemachte Spätzle

3,4,5,A,D,I,G,I,K

16,50 €

Rehragout aus heimischen Wäldern

frische Pilze / Preiselbeeren / Apfelrotkohl / Serviettenknödel

3,5,I,G,D

17,50 €

Rumpsteak „Haushofmeister“

Kräuterbutter / Pommes Frites / Beilagensalat

3,4

23,50 €

Vierländer Putensteak

Champignon- Kräutersauce / Pfannengemüse / Kartoffelrösti

3,4,A,G,D

16,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes Frites / Beilagensalat

2,3,4,A,D,G,I,K

20,50 €

Schwälmer Filet vom Landschwein

Steinpilze à la Crème / Pfannengemüse / Kartoffelrösti

3,5,D,G

19,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein

cremige Rahmsauce / Pommes Frites

3,A,D,G

14,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Saccharin, 3 = Natrium, 4 = Aromen, 5 = Phosphat
Eine Liste mit der Aufstellung aller Allergene hängt aus
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!



Desserts

„Heißes Eis-en“

2 Kugeln Vanilleeis / warme Kirschen / Schokoladensauce

A,G
5,90 €

Crème brûlée

Fruchtiges Beerensorbet / frische Früchte

A,G;1,2,3
7,50 €

Kastanien-Karamellmousse

dazu warme Balsamico-Rotwein-Pflaumen

1,2,4,A,G,H
8,90 €

Freuen Sie sich schon genauso auf die Weihnachtszeit, wie wir?

Für uns gehört der klassische Gänsebraten auf jeden Fall mit dazu!

Ab 22. Oktober 2020:

Ganze Gans

Ab 4 Personen

Sauce / Apfelrotkohl / Bratapfel / Knödel

1,2

22,50 € pro Person

Der Gänsebraten wird frisch für Sie zubereitet,
weshalb wir um Vorbestellung unter 06428-7080 bitten.

Sie können die Gans gerne bei uns im Hause genießen und sich von uns umsorgen
lassen,
oder sie für zu Hause bestellen.

**Selbstverständlich können Sie alle Gerichte unserer Karte zum Mitnehmen
erhalten.**

Angaben zu Inhaltsstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Saccharin, 3 = Natrium, 4 = Aromen, 5 = Phosphat
Eine Liste mit der Aufstellung aller Allergene hängt aus
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!

