

Vorspeisen

Gebrannte Ziegenkäsecrème, mit Granatapfel, Kürbiskerne und Feldsalat	12,00
Carpaccio vom Weiderind, mit Käuterseitlingen, Salat und Parmesan	18,00
Tatar vom Schottischen Wildlachs, Kartoffel Lauchterrinen mit Meerrettich	15,00

Suppen

Erbsencreme mit gebackener Lachspraline	9,00
Landhaus Bouillabaise mit Croutons und Sauce Rouille	11,00

Hauptspeisen

Geschmorte Wiesenkalbschulter mit frühlingshaften Gemüsen	19,00
Gebackene Kartoffel Käsekräpfen (vegetarisch) auf Rahmspinat, Bergkäse	21,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,00
Irishes Entrecôte Ofengemüse, Perlzwiebeln, Kartoffelgratin, Burgunderjus	32,00
Skrei- Winterkabeljau Blumenkohlcreme, Kroketten und Kapernbutter	24,00

Steinbutt gebraten 28,00
Spinat, Kartoffelravioli und Rotweinbuttersauce

Käse

Rohmilchkäseauswahl 12,00
(5 verschiedene Sorten Käse), Feigensenf, Früchtebrot

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis 8,00

Petit Dessert 9,00
Espresso, Mangosorbet, Schokoladencreme, Crème Brûlée

Topfenknödel 10,00
mit Erdbeeren, Rhabarber und Rahmeis

Menü für die kleinen und jüngeren Gäste bis 12 Jahre

Frische Bandnudeln
mit Butter und Parmesan

oder

Fisch vom Markt
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

oder

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

Große Kugel hausgemachtes Eis

15,00

Frühlings Menü

Carpaccio vom Ochsen
Käuterseitlingen, Salat
Parmesan

Wildlachstatar
Kartoffel- Lauchterriner

**

Erbsencreme
knusprige Lachspraline

Senfei gebacken
auf Spinat

Ochsenhäufel
Rahmwirsing
Kartoffelpüree

Skrei „Winterkabeljau“
Blumenkohlcreme
Kroketten, Kapernbutter

Topfenknödel
Erdbeeren, Rhabarber
Rahmeis

Das Vier Gänge Menü: 56,00 €

Landhaus Menü

Gebrannte Ziegenkäsecreme
Granatapfel und Feldsalat

**

Perlhuhnbrust
frühlingshaften Gemüsen
Kartoffelkrapfen

Karamellcreme
Zwergorangen
Popcorn Eis

Menü 38,00 €