

S P E I S E K A R T E

V O R S P E I S E

GEBRATENE GÄNSELEBER
mit Portweinjus auf Balsamico Linsen
und Thymian-Pastinakencreme

14,50€

FELDSALAT
mit gebratenem Speck und Ei,
Landhaus-Dressing und Cranberries

9,50€

OCHENSCHWANZESSENZ
unter der Blätterteighaube mit reichlich Einlage

9,80€

BRATWURST VOM
BLOMBERGER WILDSCHWEIN
mit Preiselbeer-Senf und Krautsalat

14,80€

H A U P T G A N G

GESCHMORTE OCHSENBACKE
in Barolo-Sauce auf Rosmarin-Kartoffelpüree
und glasierten Möhrchen

28,50€

HIRSCHRÜCKEN STEAK
mit geträffelter Selleriecreme vom
Holzkohlegrill dazu Herzogin-Kartoffeln

32,50€

WILD RAGOUT
mit glasierten Maronen, geschmortem Apfel-
Rotkohl und Butterspätzle

29,50€

SCHOLLE FINKENWERDER ART
mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

26,80€

CREMIGE STEINMÜHLEN-BRAMATA
mit gebratenen Balsamico-Kräuterseitlingen und
geschmortem Orangen-Chicorée

24,50€

LANDHAUS KLASSIKER

LANDHAUS-BRATKARTOFFELN
mit Speck und Zwiebeln, Spiegeleiern,
Saurer Gurke und Krautsalat

16,50€

LANDHAUS-SCHNITZEL ELSÄSSER ART
mit Pommes und Salat

26,50€

LANDHAUS-CORDON BLEU SCHNITZEL
gefüllt mit Bergkäse und westfälischem
Knochenschinken, servieren wir mit
Preiselbeeren, Steakhaus-Fritten und
Beilagensalat

27,50€

LANDHAUS-HAXE
Schweinehaxe 800g mit Knusper-Schwarte
und Dunkelbier-Sauce auf Sauerkraut und
Semmelknödel

29,50€

SCHIEDER- WINTERROLLE
gefüllt mit Gänsebraten, Apfelrotkohl und
Kartoffelkloß an Preiselbeer-Rahmsauce und
Beilagensalat

24,50€

DESSERT

GEBACKENES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ
mit flüssigem Kern, gestoßen Kirschen und
Sauerrahm-Eis

12,50€

CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne mit Malagacreme

12,50€

APFELSTRUDEL
mit hausgemachter Vanillesauce und Walnusseis

12,50€

BEILAGEN ÄNDERUNG
2,50€