

SPEISEKARTE

VORSPEISE

GEBRATENE GÄNSELEBER
mit Portweinjus auf Balsamico Linsen
und Thymian-Pastinakencreme

14,50€

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

9,50€

OCHENSCHWANZESSENZ
unter der Blätterteighaube mit reichlich Einlage

9,80€

BRATWURST VOM
BLOMBERGER WILDSCHWEIN
mit Preiselbeer-Senf und Krautsalat

14,80€

HAUPTGANG

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

28,50€

HIRSCHRÜCKEN STEAK
mit getrüffelter Selleriecreme vom
Holzkohlegrill dazu Herzogin-Kartoffeln

32,50€

WILDRAGOUT
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 Dunkelbeer-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-SOUFFLE
mit flüssigem Kern, gestovten 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€