

SPEISEKARTE

VORSPEISE

FRÜHLINGSHAFTER GARTENSALAT
mit Granatapfel-Vinaigrette und gebratenen
Wald-Champignons
9,80

ARANGINI
gebackene Risottobällchen gefüllt mit
Mozzarella und Basilikum, italienischem
Schmorgemüse und Wildschwein-Bolognese mit
Wildkräutersalat und Rucola-Pesto
12,80

DREIERLEI VON DER FORELLE
auf Gurkencarpaccio mit Sauerrahm,
Perlzwiebeln und Dill-Vinaigrette
14,80

HAUPTGANG

GESCHMORTE LAMMHAXE
mit Guinness-Sauce auf irischem Kartoffelpüree
und Schmorgemüse
32,50

RED SNAPPER
mit balinesischen Gewürzen mariniert
vom Holzkohlegrill auf gebratenem Gemüse
und Nasi-Goreng
28,50

THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY
mit Kokosmilch, Koriander und Jasminreis
22,50

mit drei gebratenen Black Tiger Riesengarnelen
+ 12,80

BLACK-ANGUS ENTRECOTE (220G)
vom Holzkohlegrill mit Rosmarin-Jus
und Sauce Bernaise auf sautiertem
Frühlingsgemüse und Kartoffel-Gratin
34,50€

LANDHAUS KLASSIKER

BLOMBERGER

WILDSCHWEINBRATWURST
mit Bratkartoffeln, Krautsalat und
Preiselbeer Senf
22,50

KRUSTENBRATEN

mit Dunkelbeer-Sauce, Sauerkraut und
Bratkartoffeln
28,50

LANDHAUS-CORDON BLEU SCHNITZEL

gefüllt mit Schweizer Bergkäse und
westfälischem Knochenschinken, servieren
wir mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und
Beilagensalat
28,50

SCHLEMMERSCHNITZEL "ELSÄSSER ART"

mit Steakhausfritten und Beilagensalat
26,50

SCHIEDER-ROLLE

gefüllt mit Krustenbraten und Rahmwirsing
an Landbiersauce und Bratkartoffeln
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

APFEL-WALDBEEREN-CRUMBLE

frisch aus dem Ofen mit Sahne-Kirscheis
12,50

BEILAGEN ÄNDERUNG

2,50