

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Flammkuchen Elsässer Art

mit Crémé fraîche, Speck & Zwiebeln

9,50€

Tomatenbrot mit Rucola dazu frisch gehobeltem Parmesan

lauwarme Tomaten auf geröstetem Ciabatta mit Knoblauch und Olivenöl

9,50€

Im Ofen gebackener Feta

auf einem mediterranen Gemüsebett serviert mit knusprigem Kräuterröstbrot

8,60€

Hauptspeisen

Caesar Salat -nach Art des Hauses-

mit lauwarmen Hähnchenbruststreifen & frisch gehobeltem Parmesan
dazu Schwarzbrotcroutons

15,50€

Kokos Gemüsecurry -pikant-

mit Kichererbsen an Limonen Duftreis –vegan-
wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen

15,90€

+3,50€

gebratenes Lachsfilet

glasig gebratenes Lachsfilet auf Erbsenpüree dazu glasiertes Karotten-Lauchgemüse
sowie eine Zitronenschaumsauce

28,50€

Panfish nach Art des Hauses

dreierlei Fischfilets mit Dijon-Senfsauce dazu
Bratkartoffeln & ein frischer Gurkensalat

25,50€

Matjes -Hausfrauen Art-

mit Bratkartoffeln & knackiger Salatbeilage

17,00€

hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln dazu Remoulade & knackiger Salatbeilage

18,50€

Schnitzel -Wiener Art-

mit Bratkartoffeln oder Pommes

dazu Apfel-Möhrensalat & hausgemachte Remoulade

21,80€

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Katenschinken & Bergkäse, dazu ein hausgemachter

Kartoffelrösti, Preiselbeer-Schmand & Kopfsalat mit Zitronen-Sahne Dressing

24,50€

Maispouladenbrust

auf buntem Pfannengemüse, Kartoffel-Selleriestampf & Petersilien Sauce

27,00€

Rumpsteak von der deutschen Färs 200g

dazu Rosmarinkartoffeln & Speckbohne sowie hausgemachte Kräuterbutter

31,50€

Glücklich Macher

kleine süße Momente, die das Herz erwärmen

gebackene Apfelringe geschwenkt in Zimt & Zucker dazu Vanilleeis

6,50€

hausgemachter Cheesecake mit Cassis Sorbet & lauwarmer Schokoladensauce

6,50€

Schokoladeneis Bowl mit 3 Kugeln Eis, Karamell & Schokoladensauce

Erdnüssen & Schokoladen Crumble

8,70€

*„Unser Landgasthaus lebt von Menschen wie Ihnen- danke, dass Sie
unseren Ort mit Leben füllen.“*