

Suppen

Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehaube G</i>	€	5,20
Rinderkraftbrühe <i>mit Gemüse und Eierstich c; κ</i>	€	5,20
Waldpilzcappucino <i>mit Sahne G</i>	€	5,20

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse <i>in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln gebacken, dazu Baguette 3; A; G</i>	€	8,50
Orangeräucherlachs <i>an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur D; G; L</i>	€	9,30
Garnelen <i>mit Knoblauchöl in der Pfanne geschwenkt, dazu Baguette 3; A; B</i>	€	10,50
Carpaccio vom Hirsch <i>rosa gegartes Hirschfilet an Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette, dazu Baguette A</i>	€	11,30
Gegarter Ziegenkäse <i>mit Walnüssen und Honig überbacken auf warmen Traubenragout, dazu ofenfrisches Baguette A; G; H</i>	€	9,50

Salate

Feldsalat

Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette 2; 3; A € 11,50

Feldsalat

mit Garnelen an einer Cocktailsauce
mit Kirschtomaten und Parmesan,
dazu ofenfrisches Baguette 2; 3; A; P € 11,50

Feldsalat

an Balsamico- Honig- Dressing mit gebackenem
Hirtenkäse, Kirschtomaten und Pinienkernen,
dazu ofenfrisches Baguette 1; 5; A; G € 14,00

Salat nach „Art des Hauses“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G € 14,50

Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G € 12,80

„Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette 1; 5; A; C; N € 16,50

Kleiner gemischter Salat G

€ 4,20

Großer gemischter Salat G

€ 7,80

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Calvadosauce mit Äpfeln, Zwiebeln und grünem Pfeffer G; K € 21,40

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G € 20,50

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce
frischen Champignons und Salat A; C; G; K € 17,00

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G € 17,00

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G € 17,00

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat A; C; G; K € 16,80

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce
dazu buntes Marktgemüse G; K € 21,50

„Landhausteller“

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,
Rumpsteak und gebackenem Bacon, an Rahmsauce
und grünen Speckbohnen 3; 5; G € 22,00

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut L; 3; 11 € 21,60

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce oder hausgemacher Kräuterbutter G; K € 28,50

Hähnchenbrust

in Nusspanade, mit Ananas gefüllt, an einer milden
Chilirahmsauce A; C; G; K € 20,10

Wildschweinschnitzel

in Nusspanade, mit Champignons
und einer Preiselbeersahne A; C; G; H € 22,00

Wildragout

aus der Hirschkeule in Rotwein und Preiselbeeren
geschmort, dazu Apfelrotkraut 11; G € 22,90

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln, Rösti,
Kroketten A, Petersilienkartoffeln G oder Kartoffelpüree G

Fischgerichte

Rotbarschfilet

mit einer Rauchlachshaube überbacken

an einer leichten Buttersauce und Petersilienkartoffeln A; D; G

€ 20,30

Zanderfilet

im Reibekuchenmantel gebraten

an einer Kräuterrahmsauce A; D; G

€ 21,50

Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse mit einem Duett

von Butter- und Kräutersauce, dazu Basmatireis A; G

€ 21,60

Hausspezialitäten

Kalbsleber

mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu

Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat G; K

€ 17,90

„Ahle Worscht“

½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,

mit Brot und Butter A; G

€ 11,90

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G

€ 13,00

„Keglertoast“

zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,

mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur A; C; G; K

€ 13,00

„Herrentoast“

zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons

Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur A; G

€ 14,50

Roastbeef

kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln

und hausgemachter Remoulade C; D; G

€ 14,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch

knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G

€ 23,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle

gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse

Röstzwiebeln und einem kleinen Salat A; C; G

€ 14,50

Schupfnudelpfanne (vegan)

mit mediterranem Gemüse (roten Zwiebeln, Zucchini,

Champignons und Paprika), an einer Tomatensauce A

€ 13,60

Hausgemachte Spinatknödel

in Basmatireisnest an fruchtiger Tomatensauce A

€ 14,50

Dessert

Heiß und Kalt

eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse

Espresso oder Cappuccino 1; G

€ 4,80

Warmer Zimtapfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne A; C; G; H

€ 7,60

Dessertteller „Landhaus“

hausgemachtes Lebkuchenparfait mit luftiges Nougatmousse,

Glühweinkirschen und Sahne C; E; G; H

€ 9,50

Black and White

Schokoladensouffle mit weißem Schokokern, Walnusseis

und Sahne 1; A; C; G; H; N

€ 7,80

In allen Preisen sind Bedienung und 7% bzw. 19% MwSt. enthalten.

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Schwefeldioxid; 6 Schwärzungsmittel;
7 Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaminquelle; 13 gewachst;
14 Taurin

A Glutenhaltige Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch; H Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesamsamen; N Schwefeldioxide und Sulfite; O Lupinen; P Weichtiere