

# Suppen

## **Kräutercappuccino**

mit Milchschaumhaube G

€ 5,70

## **Rinderkraftbrühe**

mit Eierstich und Gemüsebrunoise C; G; K

€ 5,70

## **Paprikasuppe**

mit geräuchertem Schmand G

€ 5,70

# Vorspeisen und kleine Gerichte

## **Hirtenkäse**

in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven  
und Zwiebeln gebacken, dazu  
ofenfrisches Baguette 2; 3; 6; G; Q; R; S

€ 9,90

## **Orangeräucherlachs**

an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti  
und Salatgarnitur D; G; L

€ 9,90

## **Garnelen**

mit Knoblauchöl und Petersilie in der Pfanne  
geschwenkt, dazu ofenfrisches Baguette 3; Q; R; S; B

€ 11,50

## **Matjestartar**

mit roter Bete, Schmand und Brot 11; D; G; Q; R; S

€ 12,50

## **Ziegenweichkäse**

mit Honig und Walnüssen auf Feigenkompott  
gratiniert, dazu frisches Baguette 3; G; Q; R; S; W

€ 11,50

# Salate

## **Rucolasalat**

*mit eingelegten Knoblauchgarnelen und Cocktailtomaten  
an Balsamicoglance und ofenfrischem Baguette* B; N; Q; R; S

€ 14,50

## **Tomate-Mozzarella-Salat**

*mit Rucola an Basilikum dressing, Crema con Aceto  
Balsamico und ofenfrischem Baguette* G; L; N; Q; R; S

€ 13,90

## **Salat nach „Art des Hauses“**

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,  
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen Hähnchenbrust-  
streifen und dazu frisches Knoblauchbaguette* G; Q; R; S

€ 15,50

## **Salatteller „Nizza“**

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten an Schmanddressing,  
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette* 8; C; D; G; Q; R; S;

€ 14,30

## **„Schlemmersalat“**

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,  
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch  
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette* 1; 5; 8; Q; R; S; C; N

€ 16,50

## **Kleiner gemischter Salat** 8; G

€ 4,20

## **Großer gemischter Salat** 8; G

€ 7,80

# *Fleischgerichte*

## **Schweinefiletpfanne**

auf einer Estragonbuttersauce mit frischen Champignons 8; C; G; K € 24,10

## **Wiener Schnitzel**

vom Kalbsrücken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Salat 8; C; G; Q € 21,90

## **Champignonschnitzel**

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce,  
frischen Champignons und Salat 8; Q; C; G; K € 18,90

## **Hessisches Schmandschnitzel**

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,  
Speck und Zwiebeln, dazu Salat 2; 3; 8; C; G; Q € 18,90

## **Schnitzel „Walliser Art“**

paniert, vom Schwein, mit Camembert  
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat 8; C; G; Q € 18,90

## **Pfefferschnitzel**

Schweineschnitzel, paniert, mit Pfeffer-  
rahmsauce und Salat 8; C; G; Q; K € 18,90

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

zart gegart, in eigener Sauce mit in Butter geschwenktem  
Frühlingslauchgemüse G; K € 24,50

## **„Landhausteller“**

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,  
Rumpsteak und gebackener Bacon, mit Kräuterbutter  
und Speckbohnen 2; 3; G € 24,90

## **Rumpsteak**

mit Pfefferrahmsauce (8; K) oder hausgemachter Kräuterbutter G € 29,90

## **Kalbsrückensteak**

mit glacierten Zwiebeln auf Rahmsauce  
und Speckbohnen 2; 3; 8; G; K € 27,50

## **Gebratene Hähnchenbruststreifen**

an einer leichten Honig-Chilisauce mit Champignons,  
Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten 2 € 23,80

**wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:**

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln 2; 3, Rösti,  
Kroketten Q, Petersilienkartoffeln G oder Kartoffelpüree G

# Fischgerichte

## Filet von der Dorade

gebraten, mit in Kräuterbutter geschwenkten Champignons,  
Cocktailtomaten und Zwiebeln garniert, dazu Wildreis G; Q € 23,20

## Bandnudeln

mit Garnelen in Olivenöl und pikantem Gemüse von Paprika,  
Peperoni, Zwiebeln und Oliven geschwenkt 2; 3; 6; B; C; Q; R; S € 19,50

## Reinhardswaldforelle

frisch gebraten, ohne Gräten, mit Kräuterbutter,  
und Petersilienkartoffeln D; G; Q € 22,90

# Hausspezialitäten

## Wiener Backfleisch

panierter Kalbstafelspitz mit Sauce Tartar und  
in Kürbisöl geschwenkten Kartoffeln 2; 11; C; D; G; K; N; Q € 22,90

## Kalbsleber

mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu  
Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat 8; G; K € 19,90

## „Ahle Worscht“

½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,  
mit Brot und Butter Q; R; S; G € 13,50

## Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; 8; C; G € 14,30

## „Keglertoast“

zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,  
mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur 8; Q; C; G; K € 14,30

## „Herrentoast“

zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons  
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur 2; 3; 8; Q; G € 16,20

## Roastbeef

kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln  
und hausgemachter Remoulade 2; 3; 11; C; D; G; N € 14,90

## Auf Vorbestellung:

## Knusprige Haxe,

frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch  
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G € 24,50

# Vegetarische und vegane Gerichte

## **Rote Linsentaler (vegan)**

auf Rucola-Tomatennest mit einer  
veganen Currymayonnaise 3; Q

€ 16,50

## **Mediterraner Gemüsebratling**

aus getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Zucchini,  
Aubergine, Oliven und Peperoni  
auf Thymian-Butter-Nudeln 2; 3; C; G

€ 16,50

## **Vegane Schupfnudeln**

in Olivenöl und pikantem Gemüse von Paprika,  
Peperoni, Zwiebeln und Oliven geschwenkt 2; 3; 6; F; Q

€ 15,50

## **Gebackener Hirtenkäse**

in Panade, mit Rucola, sautierten Kirschtomaten,  
Pinienkernen und einer Mango-Mayonnaise 3; C; G; L; Q

€ 16,80

# Dessert

## **Heiß und Kalt**

eine Kugel Eis mit Kaffeegeschmack und einer Tasse  
Espresso oder Cappuccino 1; 8; 9; G

€ 4,80

## **Crêpe „Landhaus“**

mit heißen Himbeeren und Eis mit Vanillegeschmack gefüllt,  
Schokosauce, Eierlikör und Sahne 1; 8; C; Q; G

€ 8,50

## **Hausgemachter Brownie**

mit Eis von der weißen Schokolade auf Himbeerspiegel  
dazu Schokocrunch und Sahne C; F; G; H; Q; W; X

€ 7,80

## **Parfaitteller**

hausgemachtes Limetten- und Orangenparfait auf  
karamelisiertem Zitrusalat und Sahne C; G

€ 8,50

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;  
14Taurin

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; Q Weizen, R Gerste, S Roggen, T Hafer, U Dinkel,  
V Khorasan-Weizen, W Walnuss, X Haselnuss