

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

€ 10,90

Orangeräucherlachs

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

€ 10,90

Garnelen

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

€ 12,50

Matjestartar

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

€ 12,90

Ziegenweichkäse

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

€ 11,90

Salate

Rucolasalat

*mit eingelegten Knoblauchgarnelen und Cocktailtomaten
an Balsamicoglace 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

€ 16,50

Salatteller „Nizza“

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

€ 15,30

„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

€ 17,50

Kleiner gemischter Salat 8; G

€ 4,50

Großer gemischter Salat 8; G

€ 8,30

Fleischgerichte

Schweinefiletpfanne

auf einer Estragonbuttersauce mit frischen Champignons 8; C; G; K € 25,90

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Salat 8; C; G; Q € 23,90

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce,
frischen Champignons und Salat 8; Q; C; G; K € 19,90

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln, dazu Salat 2; 3; 8; C; G; Q € 19,90

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat 8; C; G; Q € 19,90

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel, paniert, mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat 8; C; G; Q; K € 19,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce mit in Butter geschwenktem
Frühlingslauchgemüse G; K € 25,50

„Landhausteller“

ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,
Rumpsteak und gebackener Bacon, mit Kräuterbutter
und Speckbohnen 2; 3; G € 26,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce (8; K) oder hausgemachter Kräuterbutter G € 31,90

Kalbsrückensteak

mit glacierten Zwiebeln auf Rahmsauce
und Speckbohnen 2; 3; 8; G; K € 31,50

Gebratene Hähnchenbruststreifen

an einer leichten Honig-Chilisauce mit Champignons,
Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten 2 € 24,80

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 € 21,50

Reinhardswaldforelle

frisch gebraten, ohne Gräten, mit Kräuterbutter,
und Petersilienkartoffeln D; G; Q € 23,90

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 € 20,90

„Ahle Worscht“

½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter Q; R; S; G € 15,50

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; 8; C; G € 16,30

„Keglertoast“

zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,
mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur 8; Q; C; G; K € 15,30

„Herrentoast“

zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur 2; 3; 8; Q; G € 16,90

Roastbeef

kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade 2; 3; 11; C; D; G; N € 15,90

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G € 25,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Rote Linsentaler (vegan)

auf Rucola-Tomatennest mit einer
veganen Currymayonnaise 3; Q

€ 17,50

Mediterraner Gemüsebratling

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

€ 17,50

Vegane Schupfnudeln

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

€ 16,50

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

€ 8,90

Hausgemachter Brownie

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

€ 7,90

Parfaitteller

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

€ 7,90

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