

Unsere Speisen

Vorspeisen und Suppe

GEBACKENE CHAMPIGNONS IN DER KRÄUTERKRUSTE

Sauce Béarnaise | ofenfrisches Baguette ^{A,B,D,E,G,K} 12,90

SCHARF ANGEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL

Aioli | ofenfrisches Baguette ^{A,B,C,D,E,G,K} 17,90

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE NACH EIGENER REZEPTUR

Blumenkohlrischen | Markklößchen | Eierstich ^{A,B,D,K} 7,80

Salate

LANDHAUS GARTENTRAUM

frische Pflücksalate | knackige Rohkost
Champignons | Croutons
Balsamico Vinaigrette 16,90

wahlweise mit

In Curry gebratene Poulardenbruststreifen
mit Lauch und geschmorten
Champignons ^{A,B,D,E,G,K,I} 19,50

gebackener Schafskäse ^{A,B,D} 19,50

BEILAGENSALAT VOM SALATBUFFET

stellen Sie sich Ihren Salat nach Ihrem
Geschmack selbst zusammen 5,50

Vegetarisch

DREI SPINATKNÖDEL

Salbeibutter | würziger Bergkäse
bunter Beilagensalat vom Buffet
^{A,B,D,G,M,K} 15,50

GÜNTHERS VERGANES CURRY

Zucchini | Paprika | Aubergine
Ingwer | Kaiserschoten | frische Kräuter
Kokosmilch | Basmatireis
^{G,E,K,M} 16,90

Empfehlung des Küchenchefs

“PAVÉ”

in Knoblauch-Kräutermarinade eingelegtes Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein
herzhafte Kräutersoße | Knoblauchmayonnaise | warmes Baguette | bunter
Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,G,K,M*} 24,50

Hauptgerichte

Unsere Bestseller

HÖRSTER FILET PFANNE

drei verschiedene Filets | Röstzwiebeln | hausgemachte Kräuterbutter |
Rösti | bunter Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,G,K,M} 27,50

SCHNITZELPFANNE

Jungschweinschnitzel | Rahmsoße aus Zwiebeln, gekochtem Schinken und frischen
Champignons mit Käse gratiniert | feines Gemüse | goldgelbe Pommes frites
^{*A,B,D,E,G,H,K,M°} 26,00

“LIPPERPFANNE”

saftige Steaks | Pfefferrahmsoße | Schinken | Bratkartoffeln |
bunter Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,G,K,M°} 26,50

Klassiker mit Fleisch

ZWEI WIENER SCHNITZELVOM KALB

Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat vom Buffet
^{A,B,D,M°} 27,90

POULARDENBRUST IN FRUCHTCURRYSOSSE

gebackene Ananas im Kokosmantel |
Basmatireis ^{A,B,D,E,G,H,K} 18,90

JUNGSCHEINSCHNITZEL “WIENER ART”

goldgelbe Pommes frites | bunter
Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,G,I,K,M} 19,50
wahlweise mit: Rahmsoße mit gebratenen
Pilzen oder Paprikasoße „ungarischer Art“
^{A,B,D,E,G,I,K,M,H} 22,50

Fisch und Steaks

ZANDERFILETS “ANDALUSISCHE ART” AUF HAUT GEBRATEN

frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl |
Rosmarinkartoffeln | bunter Beilagensalat vom
Buffet ^{B,D,E,F,G,H,M} 25,90

220 G RUMPSTEAK “WILDER MANN”

Senf | gebackene Zwiebelringe | frische
Champignons | Kroketten | bunter
Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,G,H,K,M} 32,80

220 G PFEFFERSTEAK VOM RINDERFILET

Calvadosrahmsoße | grüne Pfefferkörner |
gebratene Champignons | Rösti
bunter Beilagensalat vom Buffet ^{A,B,D,E,H,G,K,M}
37,90

Dessertauswahl

DESSERTVARIATION "LANDHAUSTRaum"

mit viel Liebe zubereitet | lassen Sie sich überraschen ^{D,E,N,H} 13,90

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

mit braunem Zucker karamellisiert ^{A,B,D,E,N,H} 10,90

VANILLEEISCREME MIT SAHNE

wahlweise mit:

- hausgemachter Schokoladensoße ^{A,B,D,E,N,H} 9,80

Kaffee Spezialitäten

Kaffee 3,20
Espresso 3,00
Cappuccino 4,00
Milchkaffee 4,00
Latte Macchiato 4,00
Schokolade 4,50

Digestif

DAS FEINSTE VON SCHEIBEL

"Scheibel Brände": Williams Christ Brand,
Moorbirne, Badischer Obstbrand, Mirabelle,
Kirsche, Himbeere oder Altes Pflümli
2 cl 4,80

Die Originale von PRINZ
(verschiedene Brände)
2 cl 3,80

Allergene

A - Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
B - Eier und Erzeugnisse daraus,
C - Krebstiere und Erzeugnisse daraus
D - Milch und Erzeugnisse daraus
E - Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
F - Fische und Erzeugnisse daraus
G - Senf und Erzeugnisse daraus
^ - Konservierungsstoffe
° - Jodiertes Natriumpökelsalz

H - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
I - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
J - Lupine und Erzeugnisse daraus
K - Sellerie und Erzeugnisse daraus
L - Weichtiere und Erzeugnisse daraus
M - Schwefeldioxid und Sulfite
N - Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
* - Beta-Carotin