

Vorspeisen

Pochiertes Landei
Kalbsbolognese / Trüffel / Lardo
16 €

Teriyaki Lachs
Thai Spargel / Wasabi-Mayonnaise / Sesam
16 €

Salate mit unserem leckeren Hausdressing

Wildkräuter-Blattsalat
klein 8 € / groß 16 €

Großer Wildkräuter-Blattsalat
Thunfisch / Ei / Oliven
18 €

Großer Wildkräuter-Blattsalat
Vitello Tonnato / Kapern
22 €

Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe
gebackene Blutwurst von der Schauener Landfleischerei
14 €

Ochschwanzconsommé
Raviolo / Wurzelgemüse
14 €

Vegetarisch

Königsberger Klopse
Rote Bete / Schnittlauchkartoffeln
22 €

Fisch

Wendefurther Forelle im Ganzen gebraten
Senfgurken / Rote Bete-Kartoffeln
Blattsalat
33 €

Skrei
Safranfenchel / Rote Bete-Kartoffeln
Chorizo
34 €

Steisch

Fasanenbrust
schwarzer Reis / Kimchi / süße Tomate
32 €

Roastbeef Feersisch Rind 220 g
Perlzwiebeln
Kräuterseitlinge / Kartoffelgratin
38 €

Süße Leckereien

Schokoladen-Haselnuss-Törtchen
Ostfriesentee-Sorbet / Matcha
16 €

Baumkuchen
Kefir / Blutorange
16 €

Käse

Internationale Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
16 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Landhausmenü

Dienstag, 17. März 2020

Harzer Käsesalat
Senfschmand / Brotchips
15 Euro

Hühnerbrühe
Wurzelgemüse / Eierstich
10 Euro

Gebratenes Red Snapper-Filet
provenzalisches Gemüse / Bärlauch-Gnocchi
25 Euro

oder

Gebratene Maispoularde
gebratene Pilze / cremige Polenta
25 Euro

Proseccosüppchen
Holunderblüte / Himbeersorbet
10 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
16 Euro

3-Gang Landhausmenü **42 Euro**
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü **48 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü **58 Euro**

Traumhafte Weine

Weißwein

2018 Weißburgunder
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl
Mosel, Deutschland
Glas 0,1 l à 6 Euro
Flasche 0,75 l à 38 Euro

Rotwein

2016 Maximilian K., Cuvée
St. Laurent, Spätburgunder
Weingut Albert Kallfelz, Zell - Merl
Mosel, Deutschland
Glas 0,1 l à 6 Euro
Flasche 0,75 l à 35 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,

Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten