

Vorspeisen

Carpaccio von der Lachsforelle

Mango / Wakame

D, R, E

19 €

Spargelsalat / Wildkräuter

Hausdressing

21 €

Gemischter Blattsalat / Wildkräuter

Hausdressing / Geflügelbruststreifen oder Riesengarnelen

B, H, N

21 €

Suppen

Klare Rindssuppe

Eierstich / Flädle

A, C, G, L

16 €

Spargelcremesuppe

eigene Einlage

G,

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

Hauptgänge

Tagliatelle
Garnelen / Ingwer / Tomate / Parmesan
A, B, C, G
28 €

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle
Petersilienkartoffel / Zitrone / Salat
A, B, D
38 €

Steak vom australischen Roastbeef 300 g
Ofenkartoffel / Sauerrahm / Saisongemüse / Kräuterbutter
G, L
56 €

Frischer Spargel aus der Lüneburger Heide 300 g geschält
Petersilienkartoffeln / zerlassene Butter / Sauce Hollandaise
C, G
28 €

Dazu extra wählbar :

Luftgetrockneter Serranoschinken
○
+16 €

Norwegischer Salmo Salar Räucherlachs
○
+18 €

Tagesfisch
○
+19 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
A, C, G
+22 €

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

Süße Leckereien

Erfrischende Sorbet – Trilogie „Rothe Forelle,“
3 Kugeln hausgemachte Sorbets / frische Beeren

A, C, E, F, G, H, P

19 €

Vanille-Crème Brûlée
Rhabarbersorbet / Erdbeeren

A, C, E, F, G, H, O, P

19 €

Zum Abschluss ein Digestif

Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky

„Böckelbart“ Kräuterlikör aus der Landskron Brau-Manufaktur 4cl

6.60 €

Scheibel Premium Plus Marille 2cl

8 €

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl

10 €

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

Täglich wechselndes Landhausmenü
Donnerstag, 07. Mai 2026

Rote Bete-Carpaccio
Trüffelöl / Nüsse / Feldsalat
21 Euro

Pilzrahmsuppe
eigene Einlage
14 Euro

Litschi-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Spaghetti aglio e olio
Cherrytomaten / Peperoni / Parmesan
28 Euro

oder

Wolfsbarschfilet
Taboulè / mediterranes Gemüse
38 Euro

oder

Maispoulardenbrust gebraten
Frühlingsgemüse / Selleriecreme
38 Euro

Apfelsorbet
Brotcreme / schokolierete Mandeln
15 €

Käseauswahl*
mit Früchtebrot und Feigensenf
19 €

2-Gang Landhausmenü	39 €
mit Suppe und Hauptgericht	
3-Gang Landhausmenü	54 €
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert	
4-Gang Landhausmenü	59 €
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	
5-Gang Landhausmenü	66 €
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse	
6-Gang Landhausmenü	72 €

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