

## 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*  
*Sonntag, 17. Mai 2026*

Rote Bete - Carpaccio  
Trüffelöl / Nüsse / Parmesan / Feldsalat  
**21 Euro**

\*\*\*

Tom Ka Gai - Suppe  
Räucherlachs  
**14 Euro**

\*\*\*

Kirsch-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
**12 Euro**

\*\*\*

Gebratener Tofu  
Humus / Gemüse / Blattsalat  
**28 Euro**

oder

Gebratenes Schollenfilet  
Gurkengemüse / Pastinaken-Creme  
**38 Euro**

oder

Lamm-Schmorbraten  
Kohlrabi-Gemüse in Rahm / Kartoffelbällchen  
**38 Euro**

\*\*\*

Ananas - Carpaccio  
Kokossorbet / geräucherte Kokosraspeln  
**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