

## 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, 18. Juni 2026*

Karamellierter Ziegenkäse  
Honig-Thymian / Wildkräutersalat  
**21 €**

\*\*\*

Selleriecremesuppe  
Schinken

**14 €**

\*\*\*

Litschi-Sorbet mit Sekt aufgegossen

**12 €**

\*\*\*

Spaghetti aglio e olio  
Sherry-Tomaten / Peperoni / Parmesan

**28 €**

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Zucchini-Gemüse / Fregola Sarda

**38 €**

oder

Rinderbacke

Pfifferlinge / Karottengemüse / Pastinaken-Creme

**38 €**

\*\*\*

Apfelvariation

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