

Herzlich Willkommen

in unserem Landhotel

Öffnungszeiten

Montag - Samstag ab 14 Uhr · Sonn- und Feiertags ab 11 Uhr
Gerne öffnen wir unser Restaurant auch an Wochentagen
zum Mittagessen (ab 10 Personen)

Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte. In dieser Karte sind all unsere Speisen mit den 14 Zutaten und Stoffen deklariert, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Aperitif

Glas Sekt „Privat Cuvée“	0,1 l	4,30 €
Glas Sekt mit Péche	0,1 l	4,30 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,30 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	4,30 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	0,2 l	5,00 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Veneziano (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Lillet „Wild Berry“ (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	5,50 €
Campari-Orange*	4 cl	4,50 €
Campari-Soda*	4 cl	4,50 €
Martini (bianco, rosso)	5 cl	4,00 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	3,80 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	3,80 €

Sekt / Champagner / Prosecco

Sekt „Privat Cuveé“	0,75 l	25,00 €
Heidsieck & Co. Monopol Red Top	0,375 l	32,00 €
Heidsieck & Co. Monopol Blue Top	0,75 l	59,50 €
Moet & Chandon	0,75 l	82,50 €
Veuve Clicquot	0,75 l	85,50 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	25,00 €

* Farbstoff

Vorspeisen

**Karamellisierter Ziegenkäse und Chorizo (spanische Salami)
an buntem Wildkräutersalat**

8,50 €

**Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan**

11,20 €

**„Vitello tonnato“
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett**

8,20 €

**Maultaschen im Sahnesößchen
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern**

7,80 €

**Parfait von der Entenleber und Scheiben von der geräucherten Entenbrust
an knackigem Feldsalat, garniert mit Balsamico-Zwetschgen-Chutney**

11,80 €

**Mousse von der geräucherten Forelle auf Rote Bete-Carpaccio,
Dill-Senf-Soße, Salatbukett und Blinis**

11,50 €

**Gebratene Jakobsmuscheln „Asiatisch“
auf getrüffeltem Linguine**

12,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen

4,80 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knuspersticks

6,00 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,40 €

Salate

Großer Salatteller

**mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons
und roten Zwiebeln, garniert mit Croûtons und Sonnenblumenkernen
überzogen mit Himbeer-Dressing**

8,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 4,50 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 5,20 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 5,00 €

**Bunter Beilagensalat
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

5,00 €

Aus dem Meer

**Steak vom Schwertfisch an Weißweinsauce
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

20,80 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis-Zucchini-Gemüse und Petersilienkartoffeln,
garniert mit gebratenem Serrano-Schinken**

21,50 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
an karamellisiertem Chicoree in Orangensauce
und schwarzem Venere Reis**

24,50 €

Vom Landschwein

**Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingsrahmsauce
mit Broccoli-Gemüse, dazu Kartoffelecken**

17,80 €

**Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und buntem Salat**

13,50 €

**Schnitzel in der Walnuss-Panade
an Rahm-Wirsing mit Butterkartoffeln**

14,20 €

Vom Weiderind

**Rumpsteak rosa gebraten unter der Zwiebel-Senf-Haube,
Speck-Bohnen und hausgemachten Kartoffelrösti**

21,50 €

**Rinderfilet auf Kräuter-Kartoffelstampf garniert mit Rotweinzwiebeln,
und gegrillte Riesengarnelen auf Tomaten-Chutney
garniert mit frittiertem Rucola**

26,80 €

**Medaillons vom Rinderfilet an Pfifferlingsrahm
mit Kartoffel-Stampf, garniert mit grünen Spargelspitzen**

25,80 €

**Ribeye Steak mit Röstzwiebeln,
Schmortomaten und Kartoffelstäbchen**

23,80 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Pommes frites und buntem Salat**

21,50 €

Vom Kalb

**Gebratene Kalbsleberscheiben mit Schmorzwiebeln
und Schnittlauch-Kartoffel-Püree**

17,90 €

**Kalbsfilet rosa gebraten an Calvadosrahmsoße, Gemüsebukett
und Kartoffel-Lasagne, garniert mit Apfelspalten,**

24,80 €

Vom heimischen Lamm

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet
auf Gemüse-Linsen in Balsamico-Soße
und Kürbisspalten, dazu Pommes Dauphine**

24,80 €

**Lammcarrée rosa gebraten,
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Lasagne**

23,80 €

Wild aus dem Spessart

**Gegrillter Rehrücken auf Spitzkohl-Gemüse
Und gebratenen Pfifferlingen, dazu Süsskartoffel-Püree**

24,50 €

**Zart gegrilltes Hirschrückensteak auf gebratenen Waldpilzen
an Wirsing-Gemüse und Sellerie-Püree**

23,80 €

Vom Federvieh

**Rosa gebratene Entenbrust im Honig-Pfeffer-Mantel
auf Rotwein-Ingwer-Feigen und Linguine**

21,50 €

**Gegrillte Maishähnchenbrust
Auf Perlgraupen-Basilikum-Risotto und gebackenem Blumenkohl**

17,80 €

Vegetarisches

**Gefüllte Aubergine mit Mozzarella überbacken
auf Kräuter-Couscous**

9,80 €

**Pfifferlings-Risotto und karamellierte Kürbisspalten,
garniert mit Rucola und Parmesan-Chips**

11,50 €

**Bandnudeln „Mediterran“
In Olivenöl gebratene Zucchini, Paprika und Cocktailtomaten
mit Basilikum und Parmesan verfeinert**

10,80 €

**Spinat-Feta-Strudel auf Gemüsespaghetti,
überzogen mit Meaux-Senfsoße und Butterkartoffeln**

11,20 €