

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	4,50 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	4,00 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	4,00 €
Sekt / Champagner / Prosecco		
Sekt “Privat Cuveé”	0,75 l	28,00 €
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 auf Rote Bete-Carpaccio
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips**

9,80 €

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

12,50 €

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

9,80 €

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

8,50 €

**„Ceasar Salad“
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,
Croûtons und gehobeltem Parmesan**

7,80 €

**Pulpo (Oktopus) paniert auf süß-saurem Gemüsesalat
an buntem Wildkräutersalat**

11,20 €

**Gebratene Jakobsmuscheln
auf pikanten Nudeln und Chorizo (Spanische Salami)**

13,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

5,20 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knuspersticks

6,50 €

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

5,60 €

Salate

"Ceasar Salad"

Romana Salatherzen mit Ceasar-Dressing, Cocktailtomaten, Croûtons und gehobeltem Parmesan, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen

15,80 €

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

9,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 4,50 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 5,20 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 5,50 €

Bunter Beilagensalat

mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

5,50 €

Aus dem Meer

**Filet vom Heilbutt auf Fenchel- und Zuckerschoten-Gemüse
mit Kartoffel-Stampf und frittiertem Rucola**

25,50 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis-Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln**

23,50 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf Rotem Thai-Curry-Gemüse
und schwarzem Venere Reis**

25,80 €

Vom Landschwein

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

18,50 €

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

13,50 €

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

14,50 €

Vom Weiderind

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

22,50 €

**Zart gegrilltes Rinderfilet mit Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf grünen Spargelspitzen
mit Zwiebelkonfit an Süßkartoffel-Pommes**

27,80 €

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

23,80 €

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

22,50 €

Vom Kalb

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

18,90 €

**Zart gegrilltes Kalbsfilet auf Waldpilz-Risotto
und gebratene Kürbisspalten**

26,80 €

Vom heimischen Lamm

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet
auf Balsamico-Du puy-Linsen
und gebackener Blumenkohl**

23,80 €

**Lammcarrée rosa gebraten,
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

24,50 €

Wild aus dem Spessart

**Rehrücken rosa gebraten mit gegrillten Kräutersaitling
auf grünem Spargel an Süsskarkartoffel-Püree**

25,80 €

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

24,50 €

Vom Federvieh

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

22,80 €

**Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel
auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffel-Spaghetti**

18,80 €

Vegetarisches

**Steinpilz-Ricotta-Ravioli auf grünem Spargel
und gebratenen Kürbisspalten**

14,80 €

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

12,50 €

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

11,80 €

Waldpilz-Risotto garniert mit Rucola und Parmesan-Chips

12,80 €

