

Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe
- nach hauseigenem Rezept - 6,50 €



Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 11,00 €

Marinierter, milder Ziegenkäse an
karamellisierten Kirschtomaten, winterlichen
Blattsalaten und Baguettebrot 11,00 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“
Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 13,00 €

„Hasetal-Toast“
mit zwei gebratenen Schweinemedallions, Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 15,50 €

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“
Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 15,00 €



- ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 22,00 €
- ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 18,50 €
- ... mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons 22,00 €

Leckeres für kleine Räuber und Prinzessinnen



„Donald Duck“
Hähnchennuggets mit Pommes frites 8,00 €

„Schweinchen Dick“
Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites 8,00 €

„Räuber-Teller“ ... mmh, etwas von Mama und Papa! 0,00 €

Vegetarische und vegane Gerichte

„Großer Salat der Saison“

Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 15,00 €

vegan: Salat (wie oben) mit Essig-Öl-Dressing und frischen, gebratenen Champignons 17,00 €



Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti und hausgemachten Kräuterquark 18,50 €

vegan: Gemüse (wie oben) ohne Kräuterquark 17,50 €

vegan: Bandnudeln mit frischem, gebratenem Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln und Tomaten-Kräutersauce 20,50 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln 19,00 €

Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing 28,50 €

Lachsfilet, gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing 31,50 €



Burger im Landgasthof!



Erleben Sie unsere hausgemachten Burger: - natürlich und pur im Geschmack -

„Hamburger Classic – Der Unverwechselbare!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites. 18,50 €

„Crispy Bacon Burger – Der Herzhafte!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Crispy bacon, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites. 20,50 €

„Crispy Chicken Burger – Das Geschmackserlebnis!“

Rustikales Hamburger Brötchen mit 135 Gramm knusprigem Chicken Burger, Burger Dressing, Salatmix, mildem Camembert, Birnenspalten, Preiselbeeren und Pommes frites. 19,00 €

Gerichte vom Schwein

- Zartes Schnitzel vom Schweinelachs 12,50 €
- mit milder Pfefferrahmsauce 15,50 €
 - mit Sc. Béarnaise 15,50 €
 - mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 15,50 €



Gerichte vom Rind



Frisches, saftig zartes **Rumpsteak** (250g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter 26,00 €
- Sc. Béarnaise 26,00 €
- milder Pfeffersauce 26,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 26,00 €

Frisches, saftig butterzartes **Rinderfiletsteak** (200g) mit

- Kräuterbutter 33,50 €
- Sc. Béarnaise 33,50 €
- milder Pfeffersauce 33,50 €
- frischen, gebratenen Champignons 33,50 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:
englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons,
Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 29,50 €



„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons,
Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

32,50 €



Geflügelgerichte

Hähnchenbrust, gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
gemischten Salatteller und Pommes frites

27,00 €

XXL-Steakteller am Sonntagabend

Genießen Sie **jeden Sonntagabend** in gewohnt guter Qualität unseren
XXL-Steakteller zum besonders günstigen Preis!

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (200g), medium gebraten und
herzhaftes Schweinerückensteak (150g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter **oder**
- feiner Pfefferrahmsauce **oder**
- raffinierter Sc. Beárnaise mit



Pommes frites und gemischten Salatteller

für nur 28,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass beim XXL-Steakteller keine Umbestellungen möglich sind.

Beilagen



Bratkartoffeln - nach hauseignem Rezept –
mit Speck und Zwiebeln

5,00 €

Pommes frites	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Röstinchen	3,50 €
Gemischter Salatteller der Saison	6,00 €
Grüner Blattsalate in Joghurtdressing	6,00 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 7,00 €



Desserts - mit Mövenpick Premium Ice Cream

Panna-Cotta

mit hausgemachter Himbeerensauce 4,50 €

„Coupe Danmark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraseln und Schokosauce 7,00 €



„Rote Grütze“

Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze, gekrönt von einer Sahnehaube 7,00 €



„Gemischtes Eis“

Drei Kugeln nach Wahl (Vanille, Schokolade, Stracciatella, Macadamia Nuss), Sahne und Waffel 5,50 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraseln und Waffel 7,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne 7,50 €

„Krokantbecher“

Köstliches Tres Leches Macadamia und Crème Vanilla, angerichtet mit Sahne, Krokant und Eierlikör 7,50 €



„Baileys Becher“

Purer Schokogenuss - Chocolate Chips, garniert mit Schokospänen und -splittern, gekrönt von Sahnehaube und Baileys 7,50 €