

### Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe  
- nach hauseigenem Rezept - 6,50 €

Tomatensuppe  
mit Kräuter-Sahnehäubchen 6,50 €

**vegan:** Tomatensuppe  
mit frischen Kräutern 6,50 €

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

### Leckerer 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,  
Birnenpalten, 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 25,00 €

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, Schokoraspeln 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, Schokoraspeln  
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 Schoko-  
spänen und -splintern, gekrönt von Sahnehaube und Baileys 7,50 €