



LANDHAUS

UNSERE APÉRITIFEMPFEHLUNG

2013er Pinot Noir Rosé Sekt 0,1 € 5,50
Original Flaschengärung – Edition W. Dubs

2007er Rieslingsekt brut nature Terroir 0,1 € 5,50
Degorgement August 2015

Cremant d'Alsace „Pousse Rapière“ 0,1 € 6,50

2007 Champagne Mandois Blanc de Blanc 0,1 € 11,00
Prestige Cuvée “Victor” Degorgement März 2016

VORSPEISEN

Karamellisierte Ziegenfrischkäse auf Tatar von Rote Beete, Äpfel und Nüssen	€ 12,80
Frühlingssalat vom Wingertskaninchen mit Kräuterschmand	€ 14,80
Thunfisch mit feinen Thaiaromen auf Glasnudelsalat	€ 16,80
Unsere traditionelle Gänseleberterrinen mit eingelegten Kirschen, Eisweingelee, Brioche und Beerenauslese	€ 22,50
	kleine Portion € 16,50

SUPPEN

Rahmsuppe vom heimischen Spargel	€ 5,20
----------------------------------	--------

GENUSS OHNE FLEISCH

Linguine mit heimischem grünen und weißen Spargel, Ruccola und Parmesankäse	€ 16,80
--	---------



LANDHAUS

FISCH

Von unseren Rheinfischern:

Zander auf der Haut gebraten mit weiß – grünem Spargelgemüse
und Rissolé-Kartoffeln € 25,50

Seezungenfilet mit Garnelen und Spargel in Champagnerschaum € 36,50

-Weitere Tagesangebote aus Fluss und Meer-

FLEISCHGERICHTE

Das traditionelle Winzerkotelette mit Bratkartoffeln € 15,50

Wonnegauer Filetschnitzel mit Rheinhessischem Spargelgemüse
und neue Kartoffeln € 22,50

Freilandhahn mit Graupen-Spargel-Risotto und Zitronensauce € 22,50

Unsere Walnussblutwurst mit Gänseleberschnitzel, schwarzen Trüffeln
und glaciertem Apfel auf Kartoffelschaum € 24,80

Steak vom Angusbeef – High Quality
mit Sc. Choron, kleine Gemüse und Pesto-Kartoffel € 29,80

LANDHAUS MENÜ

Kleine Gaumenfreuden zum Frühling

*

Erster heimischer Spargel mit Garnele in lauwarmer Trüffelvinaigrette

*

Lammcarrée in Kräuterkruste gebraten mit mediterranem Gemüse

*

Delice von Valrhonaschokolade und Williamsbirne

Menüpreis pro Person € 49,80
Menü nur tischweise