

Suppen



*Deftige Gulaschsuppe
mit Hausgebackenem Bierbrot*

€ 6,50

3-6-7

Tagessuppe

€ 4,80

Vorspeisen

*Marinierter Schafskäse
auf Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken
mit Salatbeilage dazu Baguette*

€ 13,50

1-2-3

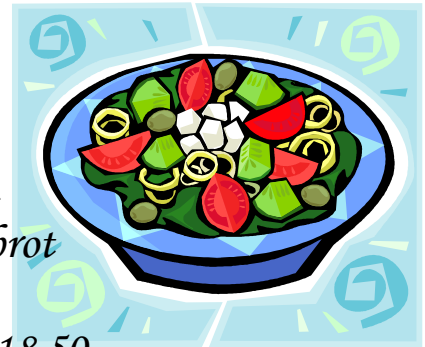
Salate

Gemischter Beilagensalat

€ 6,50

1-2-3

*Frische Salate der Saison
Hausdressing und Baguettebrot*



mit gebratener Putenbrust € 18,50

mit Thunfisch und Zwiebeln € 18,50

1-2-3-4-8

Landhaus Bowl

*Marinierter Reis mit verschiedenen Toppings:
Gemüse, Chili Mayo, Rucola, Ananas, Zwiebeln, Kicherbsen*

1-2-3-4-5

€ 15,50

Rustikales

Hausmacher Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Krautsalat
€ 17,80
1-2-6-7

Wintermatjes „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke in Sahne,
Bratkartoffeln
€ 18,80
1-2-3-8

Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salatbeilage
€ 25,80
1-2-3

Trendiger Landhaus Burger
vom Holsteiner Weiderind,
belegt mit Tomaten, Gurken und Salat,
gewürzt mit einer fruchtig-scharfen Pfeffersauce
im Brötchen aus unserer Hausbackstube,
oder
Vegetarisch, mit Gemüsepatte
€ 19,50
dazu
Pommes frites €4,50

Gerne servieren wir unsere Gerichte auch als kleinere Portionen minus € 2,00

Allergenmanagement: unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen oder Änderungswünschen gern zur Verfügung

Die Landhausrenner

Knusprig paniertes Schweineschnitzel

Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln nach Wunsch

„Wiener Art“

mit Sauce Hollandaise,

€ 19,50

1,2,3

Jäger Art

mit frischen Champignons in Rahm

€ 18,50

1,2,3

Holsteiner Art

mit sauren Beilagen und Spiegelei

€ 18,50

1,2,3

Pusta Art

mit pikanter Paprikasauce

€ 18,90

1,2,3,6

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt dazu Sahnesauce

€ 21,50

1,2,3

Putenbrustschnitzel „Pizza Art“

Putenbrustfilet Natur gebraten

mit Tomaten, Zwiebeln, Sauce Hollandaise

mit

Käse überbacken

€ 21,50

1,2,3,

Gerne servieren wir unsere Gerichte auch als kleinere Portionen minus € 2,00

Allergenmanagement: unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen oder Änderungswünschen gern zur Verfügung

Vom Stammgast empfohlen

Landhausteller

3 Medaillons vom Rind und Schwein
auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise

€ 25,50

1-2-3-6



Saftiges Steak vom Rinderrücken

dazu gebratenen Champignons und Zwiebeln,
Hausgemachter Kräuterbutter und
Bratkartoffeln

€ 32,50

1-2-3-6-7

1-3-4-6-7

Wildlachsfilet aus der Pfanne

in Butter gebraten

mit Garnelen, Zwiebeln, Oliven und Tomaten
Petersilienkartoffeln

€ 24,50

3-8



Gerne servieren wir unsere Gerichte auch als kleinere Portionen minus € 2,00

Allergenmanagement: unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen oder Änderungswünschen gern zur Verfügung

Kinder... Kinder... Kinder

Die Kleinen sind bei uns ganz groß,
Jedes Gericht ist auch als
Kinderteller erhältlich.

€ 9,50

1,2,3,6 A,B,D



Nachspeisen

Tagesdessert

ab € 4,50,

1-2

Hausgebackener Kuchen

ab € 4,20

1-2-3

dazu empfehlen wir eine unserer Kaffee Spezialitäten



Espresso € 1,90

Cappuccino 2-H-I € 3,30

Latte Macchiato 2-H-I € 3,50

Milchkaffee 2-H-I € 3,80

Allergenmanagement

Liebe Gäste

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Allergene und Zusätze, die wir mit Zahlen und Buchstaben für Sie gekennzeichnet haben.

- 1 Eier
- 2 Milch
- 3 Gluten
- 4 Erdnüsse
- 5 Nüsse
- 6 Sellerie
- 7 Senf
- 8 Fisch
- 9 Krebstiere

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G mit Phosphat
- H mit Milcheiweiß
- I koffeinhaltig
- J chininhaltig
- K gewachst
- L mit Taurin
- M enthält eine Phenylalaninquelle
- N Sulfide

Unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen bei Fragen oder Änderungswünschen gern zur Verfügung.