



Vorspeisen:

Brunnenkresse – Cremesüppchen mit gebackenem Wan Tan		7,80 €
A, C, F, G, I		
Deftige Fleischbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse		6,80 €
A, C, F, I		
Fischsuppe nach Art der Provenzalischen Fischer mit Sauce Rouille und geröstetem Baguette		9,80 €
A, B, D, I		
Tafelspitzsülze von Kalbstafelspitz und Wurzelgemüse mit grüner Sauce und kleinem Salatbouquet		12,20 €
G, H, I, J		
Gebackener Schafskäse		8,50 €
mit Oliven, Peperoni & Knoblauchbaguettes		
A, G		
Carpaccio vom südamerikanischen Rind mit Balsamico – Basilikum – Marinade, dazu kleines Salatbouquet im Parmesankörbchen		13,20 €
F, G, I, J		
Froschschenkel in Kräuterbutter gebraten, dazu unser Knoblauchbaguette		9,80 € / 15,20 €
A, G, I, J		

Frühlings Salate:

Frühlingssalat – Mischung	7,20 €
„Eifel“ Feldsalat	8,20 €
„weißer“ Löwenzahnsalat	9,20 €

Wählen Sie aus folgenden Dressings:

Vinaigrette (ohne Zwiebeln) **H, I, J**

Kräuterrahmdressing **C, F, G, J**

Kartoffelspeckdressing **G, J, L**

Rotweinessig - Vinaigrette **H, I, J**

Wahlweise mit:

Bratkartoffeln und Spiegelei **C** 3,80 €

Schinken- und Käsestreifen **C, G, 2, 3, 9** 2,50 €

Schafskäsewürfel, Oliven, Peperoni **G** 5,80 €

„Unser Bester“ Schweinefiletstreifen mit Champignons, Zwiebeln
und Dürfleisch in Kräuterbutter geschwenkt **G, J, 3** 8,50 €

Gebratene Forelle (praktisch grätenfrei) mit Mandelbutter **A, D, G, H** 11,20 €

Steak vom Weidekalb und Kräuterbutter **G, J** 18,80 €





Frühlings Gerichte:

Hausgemachte Maultaschen im Gemüsesud A, C, I, J	9,80 €
Breite Schinkennudeln mit Kochschinken, in einer Sahne – Ei – Liaison mit Butterbrösel gratiniert A, C, G, I, L, 3	10,80 €
„Mehlkneppcher“ in Speckrahmsauce mit Bratkartoffeln, dazu Landhotelsalat und Mirabellen A, C, F, G, I, 3	10,50 €
Fischsuppe nach Art der Provenzalischen Fischer, dazu Sauce Rouille und geröstetem Baguette A, B, D, I	16,80 €

Der Tipp für Sonnige Tage:

Feuriger Tafelspitz-Salat mit Paprika, Essiggurke, Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln H, I, J	10,80 €
---	---------

Vegetarische Hauptgerichte:

- „Mehlkneppcher“ in Brunnenkressesauce  10,50 €
mit Bratkartoffeln, dazu Landhotelsalat und Mirabellen **A, C, F, G, I**
- „Lasagne von Zucchini & Tofu“  14,20 €
mit Frischkäse und Brunnenkresse gebacken **F, G, I**
- Involtini vom Spitzkohl  15,50 €
mit Kartoffel – Ziegenkäse – Füllung im Lauchbett **G, H, I**
- Breite Bandnudeln „Grillgemüse“  15,20 €
mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Rucola
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt, dazu frisch gehobelter Parmesan **A, C, G**

Hauptgerichte:

- geschmorte Rinderroulade, 16,80 €
dazu unseren Kräuterkartoffeln und Apfelrotkohl **A, G, I, J, L**
- geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce, 17,80 €
dazu Pommes Macaire und Rahmgemüse **A, C, G, I**
- gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce, 15,20 €
dazu Bratkartoffeln und Rote Beete Salat **A, G, I, J**

Kurzgebratenes hat immer Saison:

„Pfefferlendchen“	19,50 €
Filet vom Landschwein in Pfefferrahmsauce dazu gebutterte Spätzle und Landhotelsalat A, C, F, G, I, J	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Pommes Frites und Landhotelsalat A, C, F, G, I, J	20,80 €
Rahmschnitzel vom Jungschweinerücken mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und Landhotelsalat A, C, F, G, I, J	14,80 €
gebratene Hähnchenbrust mit glacierten Nektarinen und Currysauce, dazu gebutterter Reis und Landhotelsalat A, C, F, G, I, J	15,50 €
Entrecôte vom Irischen Weiderind mit Sauce Béarnaise, dazu Pommes Frites und Landhotelsalat C, F, G, I, J	24,20 €
Grillteller „Orangerie“	23,80 €
Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rindersteak mit unseren Grillsaucen, dazu Bratkartoffeln und Landhotelsalat C, F, G, I, J	
Gebratene Forelle (praktisch grätenfrei) mit Mandelbutter, dazu unsere Kräuterkartoffeln und Landhotelsalat A, C, D, F, G, H, I, J	18,50 €

Dessert:

Crème Caramel 4,50 €

-ein Klassiker der französischen Küche- C, G

Hausgemachter Apfelstrudel, 7,50 €

dazu Vanillesauce A, C, G

französische Crêpes mit Puderzucker A, C, G 4,20 €

...mit Nutella F, H 4,80 €

Mousse au Chocolat 6,20 €

von weißer und dunkler Valrhona Kuvertüre C, G

Beerengrütze von frischen Beeren, 5,20 €

Mit Vanilleeis und Schlagsahne G

Landhotel's Kaiserschmarren 7,50 € / 13,20 €

im Pfännchen serviert, dazu Vanillesauce A, C, G

süße Verführung „Orangerie“ 7,50 €

lassen Sie sich von allerlei Köstlichkeiten überraschen

Alle Desserts können Spuren von Nüssen & Schalenfrüchten enthalten.