

**Unsere erfrischende Aperitifempfehlung  
zum kulinarischen Kalender**

**„Landhaus Hugo“**  
mit Minze, Sekt, Mineralwasser und Holunderblütensirup  
Zitrone  
**0,2 l 5,50 €**

**Probieren Sie unser  
Landhaus - Vitalmenü**

Bärlauchsuppe

\*\*\*

Gebratene Mai - Scholle  
gefüllt mit Spargelragout  
und kleine Kartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée

**Menü 24,50 €**





## **Vorspeisen**

Bardenitzer Stangenspargel im Crepemantel  
mit Balsamicohonig, marinierten Salat und gerösteten Walnüssen  
8,00 €

Rindercarpaccio  
mit Ruccola und gehobelten Tête de Moine  
9,00 €

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken  
in Café de Paris - Butter und Knoblauchbrot  
7,50 €

## **Suppen**

Bärlauchsuppe  
6,00 €

Fischsuppe  
mit Tomatenbaguette  
7,50 €

## **Zwischengericht**

Bärlauchrisotto mit Spargel  
dazu zwei gebratene Jacobsmuscheln  
11,00

Papardelle mit Basilikumpesto  
dazu getrocknete Tomaten und Balsamicozwiebeln  
9,00 €



## Unsere Lühnsdorfer Schmiede – Küche

„Kalte Schmiedemeisterplatte“  
Frische Trebbiner Hausschlachte Blut- und Leberwurst  
Roher Schinken 1, Spreewaldgurke und frisches Landbrot  
9,50 €

Bauernfrühstück nach Landhausart  
mit Spreewaldgurke und frischem Salat 1  
9,00 €

Hausgemachte Bauernsülze,  
dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln 1  
9,50 €

Lauwarmes geräuchertes Fläminger Forellenfilet  
mit Salat und Bratkartoffeln<sup>1</sup>  
13,00 €

„Knollenzauber“  
Gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm  
Gravedlachs, Salat und frischen Kräutern  
12,00 €

2 Lühnsdorfer Lammbatwürstchen vom  
„Lamm aus eigener Haltung“  
mit Paprika - Bohnengemüse dazu Rosmarinkartoffeln  
und Dijon - Senfsauce  
12,50 €



## **Fleischgerichte**

Filet vom Saalower Kräuterschwein  
mit Spargelravioli  
15,00 €

Entrecote 220 g  
dazu mit Mozzarella gratinierte Zucchini  
und Bärlauchnocchis  
20,00 €

***Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir ein Glas  
von unserem Blauen Zweigelt aus Österreich  
0,2 l 4,50 €***

## **Fischgerichte**

Knusprig gebratene Flämingforelle  
in Trauben – Mandelbutter  
dazu Kräuterkartoffeln  
und Salat  
15,00 €

Gebratene Mai - Scholle  
gefüllt mit Spargelragout  
und kleinen Kartoffeln  
16,00 €

***Zu den Fischgerichten empfehlen wir ein Glas  
Grauen Burgunder, trocken  
Rheinhessen, Weingut Gillot  
0,2 l 4,00 €***



## Dessert

Schokoladensouffle mit Vanillesauce  
und Passionsfruchtsorbet  
5,50 €

Apfel - Nussparfait  
mit heißen Balsamico - Himbeeren  
5,00 €

Crème Brûlée  
5,00 €

Cassissorbet  
mit frittiertem Rucicola und Rosa Pfeffer  
3,50 €

Auswahl französischer Rohmilchkäse  
mit Feigensenf, Nüssen und Trauben  
12,50 €



## **Eis und Kuchen <sup>2</sup>**

Gemischtes Eis mit Sahne  
4,50 €

Eisschokolade  
mit Schokoladeneis und Sahne  
2,80 €

Eiskaffee  
mit Vanilleeis und Sahne  
2,80 €

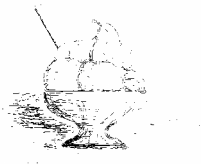
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne  
5,50 €

Flämingbecher  
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schokosauce  
5,50 €

Früchtebecher  
Großer Eisbecher mit Früchten und frischer Sahne  
6,50 €

Frischer Landhauskuchen  
Apfel, Birne, Blaubeere, Pfirsich, Kirsche und Pflaume  
2,90 €

Eine Portion frische Sahne  
1,00 €



***Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bereitet Ihnen unser Küchenchef Dirk Krause, ausgebildeter Diätkoch, und sein Team gern ein spezielles Gericht oder Menü zu. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.***