

## Das Landhaus Menü

zur Spargelsaison

Spargelcremesuppe mit Kresse

Filet vom Loup de Mer  
gratiniert mit Schrimps und Greyerzer  
dazu gebratener Spargel , Bärlauchrisotto und Serranoschinken  
marinierte Kirschtomaten

Zitronen – Melissen Mousse  
mit Himbeersorbet

44,00



### *Unsere Weinempfehlung zum Spargel*

2020 Rock me Amadeus  
trocken  
Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner  
Weingut Hammel, Pfalz

0,2 8,50

0,75 28,00

## Aperitif

Landhaus Margarita 0,2 Gin, Grapefruit, Grenadine & Zitrone	8,50
Lillet Wild Berry 0,2 Lillet mit Wild Berry und Beeren	7,50
Aperol -Rhabarber Sprizz 0,2 Aperol, Rhabarber und Sekt	7,50

## Vorspeisen / Suppen

Landhaus Brotkorb Landbrot mit zweierlei Dips, Bärlauch und Salsa von getrockneten Tomaten	5,50
Ziegenkäse mit Kräutern im Zucchinimantel dazu geschmorte Paprika, Landhaussalat mit Balsamico und Parmesan	12,50
Lauwarmer Spargelsalat in Holunderblütensauce dazu gebratene Riesengarnelen, Romana und Kirschtomaten	14,00
Bärlauchsuppe	7,50

## Vegetarisch & Vegan

Zweierlei gefüllte Gnocchi in Schnittlauchsauce mit gebackenem Spargel, Zuckerschoten sowie mariniertem Rucola und Halloumi	19,50
Sojageschnetzeltes <i>vegan</i> mit buntem Gemüse und Gnocchi	19,00

## Hauptgänge

Portion Ragösender Stangenspargel 350 g Rohgewicht dazu kleine in der Schale gegarte Kartoffeln Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Braune Butter	24,00
Portion Ragösender Stangenspargel & Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb dazu kleine in der Schale gegarte Kartoffeln Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Braune Butter	32,00
Portion Ragösender Stangenspargel & Kotelett vom Schottischen Lachs dazu kleine in der Schale gegarte Kartoffeln Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Braune Butter	30,00
Bauernfrühstück nach Landhausart mit Gewürzgurke und Landhaussalat	16,50
Knusprig gebratene Flämingsforelle aus der Komthurmühle mit Trauben - Nussbutter, Kräuterkartoffeln und kleinem Landhaussalat	22,50

## Dessert

Schokoladensouffle mit Erdbeer – Mangosalat, Vanillesauce und Sorbet	8,50
Schmiedeeisbecher Schokoladen- und Walnusseis, dazu Baileys, karamellisierte Nüsse und Sahne	8,00
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Apfelstroh dazu Eierlikör und Sahne	8,00
Landhaus Blechkuchen	4,00
Kuchenteller Dreierlei Auswahl unserer Landhauskuchen	5,00
Eine Portion frisch geschlagene Sahne	2,50

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