

Schmankerlkarte

Samtige Maroni-Crème-Suppe mit karamellisierten Kastanienwürfel und Zimtroutons 8,90 €

Frische Feige in Serrano-Schinken-Mantel auf Rucola gebettet, mit Walnüssen, Babytomaten & Parmesanflocken 10,90 €

Belegte Süßkartoffel Schnitte mit cremigem Ziegenfrischkäse, Avocado Fächer, aromatischen Baby-Tomaten & Radieschen Sprossen 9,90 €

Zartes Hirschgulasch mit hausgemachten Haselnussspätzle und Preiselbeeren in Birne 21,90 €

Zart gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheibchen & Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Kartoffel-Stampf 21,90 €

Marktfrische Salate mit gebratenen Entenbrustscheiben, gebratenen Champignons, Speckwürfeln & Preiselbeer-Dressing 19,90 €

Hausgemachte Fleisch-Pflanzerl mit frisch gestampftem Kartoffelpüree dazu Bratensoße 14,90 €

Feine Kalbsroulade mit Blaukraut & hausgemachtem Kartoffelpüree 21,90 €

Vegan: *Schmorgemüse mit Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Paprika und Knoblauch dazu schwarzer Reis 14,90 €*

Veganer *Crêpe mit karamellisierter Mango & Kokoscreme 9,90 €*

Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernsplitter 8,90 €

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei) mit frischen Beeren garniert 6,90 €

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Landhaus-Team ☺