

Schmankerlkarte

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

*Feine **Spargelcrèmesuppe** mit Spargelstückchen & Crouton 8,90€*

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

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 €

Vegetarisch: *Gnocchi mit weißem und grünem Spargel, Cocktailtomaten und Rucola in Weißwein-Sahne-Sauce 16,90 €*

Weißer Schrobenauser Spargel

Vegetarisch: *mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln 14,90 €
mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & Valentinschinken 17,90 €
... oder mit Wiener Schnitzel von der Pute 19,90 €*

Vegan: *Spargelsalat mit Erdbeeren, Kirschtomaten und roten Zwiebeln auf Limetten-Kräuter-Dressing 14,90 €*

Feine Kalbsroulade mit Blaukraut & hausgemachtem Kartoffelpüree 21,90 €

Gebratene Zanderfilet mit Spargel, Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise 23,90 €

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

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

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

Guten Appetit wünscht Ihnen - Ihr Landhaus-Team ☺