

+

Lust zu Löffeln....

Metzgermeisters Festtagssuppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklößchen,
Rindfleisch und Wurzelgemüse

6,80 €

Karotten -Ingwersuppe

cremig und leicht, feinwürzig

6,50 €

Vorspeise

hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot

Knoblauch , Petersilie

6,80 €

Kartoffelrösti an hausgebeizten Lachs

Blattsalate , Balsamico -Dressing, Apfel-Ingwer - Chatney

10,80 €

Rote-Bete-Salat

Äpfeln, Schafskäse, Tomaten und Kürbiskerne

8,90 €

Ziegenfrischkäse

Blattsalate, Honig, Kräuter, Walnüsse

9,60 €

Landhaus Spezialitäten

Rückensteak vom Schwein nach „Art der Mönche „

Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffeln

16,90 €

Rückensteak vom Schwein an Whisky-Calvados-Jus

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Speck / Bratkartoffeln

16,90 €

Rückensteak vom Schwein mit Ziegenkäse „Peperoncino“

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Rösti

18,80 €

Filet vom Landschwein an frischen Champignons

Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch / Kräuter / Butter Knöpfe

18,30 €

gern gegessen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portwein-Jus

Rotwein / Portwein / Wurzelgemüse / Semmelknödel

19,90 €

Rumpsteak an Whisky - Calvados - Jus

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln

25,80 €

Brust vom Eifeler Prachthahn auf Tagliatelle

Chutney von Tomaten / Auberginen / Zucchini / Staudensellerie / Paprika / Zwiebeln

17,30 €

 **aus der Pfanne.....** 

Wolfer Schweineschnitzel

mit frischen Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹

dazu Butter- Knöpfe, dazu Salat

18,30 €

Cordon-Bleu vom Schwein

Metzgerschinken / Bergkäse / Rotwein Jus / Bratkartoffeln / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹

dazu Salat

19,70 €

 **lecker Fisch** 

Frisches Lachsfilet gebraten an Rieslingsahne

von Ingwer / Thymian / Rosmarin

auf Tagliatelle und Salat

20,50 €

in Olivenöl gebratenes Zanderfilet

Saisongemüse / Thymian / Rosmarin / Fächer- Kartoffeln

23,80 €

 **Vegetarisch** 

Gemüselasagne Mediterran an Blattsalatvariationen

Auberginen / Zucchini / Paprika / Tomaten

14,70 €

hausgemachte Semmelknödel an frischen Champignons an Rahm

Sahne / Kräuter / Tomaten / Parmesan

15,00 €

Pasta

frische Maultaschen an hausgemachten Tomaten Chutney

Parmesan / Kräuter / Salat

15,30 €

Tagliarini an Chutney von Tomaten

Parmesan / Basilikum Pesto

13.80 €

Tagliarini mit gebratenen Garnelen

Knoblauch / Rosmarin / Kräuter

18,50 €

Unsere extra Garnitur auf den Speisen sind Äpfel , Tomaten und Kräuter.

Salatvariationen mit ...

Blattsalatvariationen / Tomaten / Radieschen / Gurken

Hähnchenbruststreifen 15,60 €

hausgebeiztem Lachs 16,50 €

kleiner Beilagensalat 3,90 €

Blattsalate / Radieschen / Tomaten / Gurken

Allergene Stoffe

Auf Wunsch können Sie gerne in unsere Allergen Karte einsehen.

Falls sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir beraten Sie gern. Am Besten ist es jedoch, Sie sagen uns was Sie Essen dürfen und was wir zum gewünschten Gericht weg lassen sollen. In unseren handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer Kreuzkontamination, daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel bzw. Produkte miteinander in Berührung kommen.

Alle Preise incl. MwSt. und Service

Inhaltstoffe: ¹ koffeinhaltig, ² Farbstoffe, ⁴ Konservierungsstoffe, ⁶ Süßstoffe, ⁹ Schwefel