

# Lust zu Löffeln

## Maritime Fischsuppe

leicht tomatisiert mit Einlage  
von Fisch und Meeresfrüchten

9,30 €

## Fruchtige Tomatensuppe

mit Ingwer & frischen Basilikum

6,90 €

# Vorspeise

## hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot ( für 1 Person )

Knoblauch Dip

6,90 €

## gefüllte Wiesenchampignons

Knoblauch Aioli / Hüttenkäse / Parmesan gebacken

11,50 €

## geschmolzener Ziegenkäse aus dem Ofen mit Rote-Bete

Walnüsse / Honig / Wildkräutersalate / Baugette

14,80 €

## gebackener Schafskäse

Oliven / Tomaten / milde Peperoni / Gartenkräuter / Olivenöl / Baugette

12,20 €

## halbe Rauchforelle

Apfel-Ingwer - Marmelade / Sahnemerrettich / Wildkräutersalate / Hausbrot

12,90 €

# Landhaus Spezialitäten

## **Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche „**

aus der Fernsehreihe „Zum Landgenuss“ vom SWR

Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffel / Salate

**22,70 €**

## **Rückensteak vom Schwein**

Kaspess - Knödel / Bärlauchbutter / frisches Marktgemüse

**23,20 €**

## **Filet vom Schwein an Kräuterseitlingen**

Sahne / Zwiebeln / Kräuter / Röstis / Salate

**24,50 €**

# gern gegessen

## **Sanft geschmorte Ochsenbäckchen**

Rotwein / Portwein / Wurzelgemüse / Semmelknödel

**23,50 €**

## **Rumpsteak an Whisky - Calvados – Jus ( Rohgewicht ca. 230 g )**

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln / Salate

**29,50 €**

## **Rumpsteak an Bärlauchbutter ( Rohgewicht ca. 230 g )**

Rosmarin / Thymian / Bratkartoffeln / Salate

**28,30 €**

## **Brust vom Eifeler Hähnchen auf Tagliatelle**

Tomaten / Auberginen / Zucchini / Staudensellerie / Paprika / Zwiebeln

**19,80 €**

## **Brust vom Eifler Hähnchen mit Ziegenkäse „Peperoncino“**

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Rösti / Salate

**21.30 €**

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

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Zitronenscheibe, dazu Pommes

**15,20 €**

**„Wolfer“ Champignonraumschnitzel**

Butterschmalz / Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch / Pommes

**17,80 €**

**Cordon – Bleu vom Schwein**

gekochter Schinken / Bergkäse / Bratkartoffeln / Hollandaise

**18,80 €**

 **Fischgeflüster** 

**Frisches Lachsforellenfilet an Zitronen-Salbeibutter**

Rote-Bete Knödel mit Ziegenkäsekern / Wildkräutersalate

**24,90 €**

**in Olivenöl gebratenes Saiblingfilet**

Rieslingsahne / Thymian / Rosmarin / Tagliatelle / Salate

**25,30 €**

<b>Gemüse</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Ketchup / Mayonnaise</b>	<b>0,50 €</b>	<b>Portion Pommes</b>	<b>4,00 €</b>

Alle Preise incl. MwSt. und Service

# Vegetarisch / Vegan

## 2 Semmelknödel an Kräuter-Seitlingen

Sahne / Kräuter / Tomaten / Parmesan / Wildkräuter

17,40 €

## 2 Spinatknödel

Salbeibutter / Parmesan / Wildkräutersalat

17,40 €

## Gemüsecurry / Vegan

Kokosmilch / cremige Sauce / Mild und Fruchtig / Veganen Semmelknödel

18,70 €

## Veganes Knusperschnitzel ( auf Weizenbasis )

Paniert mit Cornflakes / Pommes / mit Zitrone

15,80 €

mit Fruchtiger Currysauce mit Gemüse / Pommes

18,40 €

kleiner Beilagensalat 3,90 €

## Salatvariationen mit ...

Blattsalate / Tomaten / Radieschen / Paprika / Mais / Brotkorb

großer Salatteller 12,50 €

+ Hähnchenbruststreifen 5,50 €

+ halbe Rauch Forelle 6,20 €

### 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