



Lust zu Löffeln.....



Bouillabaisse

Tomatisiert / Fisch / Krustentierfond / Fenchel
8,90 €

Tomatencremesuppe

Ingwer / Zitronensalz / Sahnehaube
7,50 €



Vorspeise.....



hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot

Kräuter Dip
6,90 €

Dreierlei auf einer alten Fassdaube angerichtet (Brotkorb)

Ziegencreme mit Honig und Nüssen / Tomatensuppe / Räucherlachs / Äpfel / Ingwer
15,50 €

Rote-Bete Salat an karamellisierten Ziegenkäse

mit Honig / Nüssen / Brot
13,50 €



Landhaus Spezialitäten



Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche „

aus der Fernsehreihe „ zum Landgenuss „ vom SWR
Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffel / Salate
26,80 €

Brust vom Eifler Hähnchen mit Ziegenkäse „Peperoncino“

Tomaten - Chutney / Knoblauch / Kräuter / Tagliatelle / Salate
25,90 €

„ Beef Ribs“

Rinderrippen Sous vide gegart / würziger Marinade / Bratkartoffeln / Farmersalat
28,00 €

Unsere Bratkartoffeln sind klassisch mit Speck und Zwiebeln.



gern gegessen.....



geschmorte Ochsenbacke

Portwein -Jus / Karotte / Sellerie / Kartoffelstampf

27,30 €

Rumpsteak an Whisky - Portwein - Jus

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

29,80 €



aus der Pfanne.....



Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe¹¹ Pommes⁹ Salat

16,90 €

„ Wolfer “ Champignonrahmschnitzel

Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch⁹ / Pommes⁹ / Salat

20,30 €

Schweineschnitzel in Rahm

Sahne / Demiclas / Pommes⁹ / Salat

20,30 €

Schweineschnitzel mit Hackfleischsauce

Parmesan / Pommes⁹ / Salat

23,30 €

Cordon – Bleu vom Schwein

Metzgerschinken / würziger Bergkäse / Bratkartoffeln / Salat

23,80 €



Fischgeflüster



Zweierlei vom Zander.... Filet & Zanderklößchen

Bandnudeln / Kapernsauce

26,90 €

Backfisch vom Goldbarsch im Bierteig

Remoulade / Pommes / Farmersalat

21,90 €

Lachsfilet an Teriyakimarinade

Kartoffelstampf / Sc. Beurre Blanc / Gurkensalat

26,70 €

Vegetarisch / Vegan.....

Gemüsecurry / Vegan

Kokosmilch / cremige Sauce / Mild und Fruchtig / Tagliatelle
19,70 €

Veganes Knusperschnitzel (auf Weizenbasis)

paniert mit Cornflakes / Pommes / Zitronen
16,80 €

Ragout nach Bourguignon (Vegetarisch)

Udon Nudeln / Farmersalat
22,90 €

Blattsalatvariationen mit.....

Räucherlachs	19,50 €
Hähnchenbruststreifen	17,80 €
gebackenen Ziegenkäse	18,50 €
kleiner Beilagensalat	4,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchenbrust paniert mit Pommes und Ketchup
10,50 €

Tagliatelle mit Hackfleischsauce und Parmesan
9,50 €

kl. Schweineschnitzel mit Champignonrahm und Pommes
11,50 €

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
Inhaltsstoffe:

Spargelcremesuppe mit Sahnetupfer

7,90 €

gebratene Lammhüfte auf grünem Spargel

Knoblauch / Kartoffelstampf / Rosmarin

29,80 €

Sauerbraten vom Rind

Kartoffelknödel / Rotkraut / Süß - Sauer

24,80 €

frischer Stangenspargel

Kartoffeln / Butter oder Weinsauce

22,80 €

mit Schweineschnitzel

27,90 €

mit gebratenem Rumpsteak

37,80 €

mit Lachsfilet

29,80 €

mit gekochten Schinken

26,80 €



Dessert



frische Erdbeeren mit Sahne

6,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Erdbeercremetörtchen mit 1 Tasse Espresso

5,80 €

Weincreme vom Riesling mit Traubengelee

6,80 €

Joghurt – Blaubeer- Mousse mit 1 Tasse Kaffee

6,50 €

Kinderbecher - 2 Bällchen Vanilleeis mit bunten Streusel, Sahne

4,20 €