Landhaus am Ufer
HOTEL RESTAURANT

Lust zu Löffeln

Kürbiscremesuppe
Ingwer / Muskat / Sahne / Kartoffeln
7,90 €

Tomatencremesuppe
Ingwer / Zitronensalz / Sahnehaube
7,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Kartoffelwalnussbrot
mit aufgeschlagener Walnussbutter
6,90 €

Feines Lachs-Avocado-Tatar
Knoblauch / spritzige Limette / Äpfel / Ingwer
15,50 €

Rote-Bete-Salat an karamellisiertem Ziegenkäse
Honig / Nüsse / Brot
13,50 €

Landhaus Spezialitäten

Rückensteak vom Schwein „Art der Wolfer Mönche“
aus der SWR-Fernsebreihe „Zum Landgenuss“
Meerrettich / Preiselbeeren / Camembert / Bratkartoffeln / Salate
25,80 €

Brust vom Eifler Hähnchen mit Ziegenkäse „Peperoncino“
Tomaten-Chutney / Knoblauch / Kräuter / Tagliatelle / Salate
24,30 €

Zartes Hirschragout an feiner Wildsauce
Kartoffelknödel / Preiselbeeren / klassischer Apfelrotkohl
26,40 €

Brust vom Eifler Hähnchen an Spinatknödel mit Käsefüllung
Käsesauce / Käserahm / Salat im Glas
24,90 €

Gern gegessen

Geschmorte Ochsenbacke
Portwein-Jus / Karotte / Sellerie / Kartoffelstampf
27,30 €

Rinderroulade „nach Art der Hausfrau“
Zwiebeln / Gewürzgurke / Speck / Kartoffelstampf / Apfelrotkraut
25,50 €

Zarte „Beef Ribs“
Saftig geschmorte Rinderrippen / würzige Marinade / Bratkartoffeln / Farmersalat
28,00 €

Rumpsteak an Whisky-Portwein-Jus
Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Whisky / Calvados / Bratkartoffeln
29,90 €

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Zitronenscheibe / Pommes / Salate
17,90 €

„Wolfer“ Champignonrahmschnitzel
Champignons / Sahne / Zwiebeln / Rauchfleisch / Pommes / Salate
20,80 €

Schweineschnitzel mit Whisky-Portwein-Jus
Camembert gratiniert / Bratkartoffeln / Zwiebeln / Rauchfleisch
21,00 €

Cordon bleu vom Schwein
Metzgerschinken / würziger Bergkäse / Bratkartoffeln / Salate
25,30 €

Fischgeflüster

Zweierlei vom Zander & Lachs
Bandnudeln / Rieslingsauce / Gurkensalat
27,50 €

Frisches Lachsfilet an Remoulade-Beurre blanc
Tagliatelle / Lachskaviar / Gurken
26,80 €

Vegetarisch & Vegan

Veganes Knusperschnitzel (auf Weizenbasis)
Pommes / Tomaten-Chutney
20,50 €

Spinatknödel mit Käsefüllung
Käsesauce / Semmelbrösel / Blattsalate
20,50 €

Blattsalatvariationen mit …

Hähnchenbruststreifen 18,90 €

gebackenem Ziegenkäse 19,50 €

Räucherlachs 20,50 €

kleiner Beilagensalat 3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes und Ketchup
10,50 €

Tagliatelle mit Hackfleischsauce und Parmesan
9,50 €

Kleines Schweineschnitzel mit Champignonrahm und Pommes
11,50 €

Desserts

Weincreme mit winterlichem Apfelgelee
7,30 €

„Landlust“ Karamellisierte Walnüsse, Walnusseis und Sahne
8,80 €

Mokka-Mousse mit winterlicher Kirschgrütze auf Keks-Crumble
7,90 €

Allergene Stoffe

Auf Wunsch können Sie gerne unsere Allergenkarte einsehen.
Falls Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen.
Wir beraten Sie gern. Am besten sagen Sie uns, was Sie essen dürfen
und was wir beim gewünschten Gericht weglassen sollen.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service