

## Wochen-Spezial

jeden Donnerstag

**Spare Ribs zum Sattessen** 21,-  
mit Wedges, Barbecue- und Salsa-Sauce  
dazu „Annelieses Krautsalat“

**Spare Ribs Portionsteller** 17,50

Wir bitten um vorherige Reservierung.

## Starter

**Aperol Spritz** 5,80

**Aperol Spritz alkoholfrei** 5,80

**Lillet Wild Berry** 5,80

## Fruchtsaftschorlen

Lütt's Landlust

**Johanna, schwarze Johannisbeere -  
Rhabarberschorle - Holunderblüte** 3,40

⊙ <b>Spargelcremesuppe</b>	<b>6,50</b>
⊙ <b>Strauchtomatensuppe mit Parmesan-Sahne</b>	<b>6,50</b>
<i>vegan</i> <b>Bruschetta</b>	<b>6,90</b>
geröstetes Baguettebrot mit Tomatenwürfeln und Knoblauch verfeinert	
<b>großer Gartensalat</b>	<b>10,60</b>
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln, Steinofenbaguette	
⊙ mit Schafskäse	<b>14,90</b>
mit Hähnchenbrust	<b>14,90</b>
mit gebratenem Lachs	<b>19,90</b>
<u>wahlweise</u>	
French-Dressing	
<i>vegan</i> Himbeer-Vinaigrette	
<i>vegan</i> helles Balsamico-Essig-Dressing	
<b>Gartensalat</b>	<b>5,40</b>
⊙ <b>gebackener Camembert</b>	<b>11,90</b>
mit Birne, Preiselbeeren, Salatbeilage und Steinofenbaguette	
⊙ <b>gratinierter Ziegenkäse</b>	<b>12,90</b>
mit Honig, Walnüssen und Salatbouquet	
<b>Frühkartoffeln</b>	<b>13,-</b>
mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	

## Spargelkarte

**Spargelcremesuppe** 6,50

**Toast** 14,50  
mit frischem Spargel, Kochschinken und  
Sauce Hollandaise überbacken

© **Penne** 16,50  
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Basilikumpesto

**Portion frischer Stangenspargel** 19,50  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

mit Rührei 22,-

mit geräuchertem und gekochtem Schinken 23,50

mit geräuchertem Lachs 25,50

mit Schweineschnitzel vom „Brockumer Strohschwein“ 25,50

mit gebratenem Lachsfilet 29,50

mit Rumpsteak 250 g 31,50

*vegan* **Portion frischer Stangenspargel** 19,50  
mit Petersilienkartoffeln, und veganer Sauce Hollandaise

**Hähnchen Toskana** 17,90  
Gebratene Hähnchenbrust mit roten Zwiebeln, Knoblauch,  
getrockneten Tomaten, Spinat, Parmesan und Penne in Rahm

**Lachs mit Pfefferschmand** 21,-  
Frühkartoffeln und Salat

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 21,80  
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat

**Schweinerückensteak vom „Brockumer Strohschwein“** 19,60  
mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Frühlingsgemüse

**Schweineschnitzel vom „Brockumer Strohschwein“** 180 g **18,50**

**Schweineschnitzel vom „Brockumer Strohschwein“** 90 g **15,50**

mit Pommes Frites und Salat

wahlweise

mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterschmand

oder mit Champignonrahmsauce

© **vegetarischer Burger** **16,90**

mit sättigendem High-Protein-Patty, hauseigenen Saucen,  
Blattsalat, Rucola, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Süßkartoffelpommes

**Landhotel Burger** **15,90**

mit 180 g Rindfleisch-Patty, geschmorten Zwiebeln und  
hauseigenen Saucen, Tomate, Gurke, Blattsalat und Pommes Frites

**Grillteller** **21,80**

mit kleinen Steaks vom Schweinerücken, Rumpsteak und  
Hähnchenbrust mit Pilzen und Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer,  
Pommes Frites und Salat

**Gegrilltes Rumpsteak 250g** **28,50**

mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln und Kräuterbutter

als Beilage:

**Pfeffersauce** **3,50**

## *Für unsere i-Dötze*

**kleines Schweineschnitzel** vom „Brockumer Strohschwein“ **8,40**  
mit Pommes Frites

**hausgemachte Hähnchen Nuggets** mit Pommes Frites **8,40**

## *Desserts*

**Vanilleeis mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren** **6,50**

**Panna Cotta mit Erdbeermark** **6,-**

## Zum guten Schluss

<b>Espresso</b>	<b>2,70</b>	doppelter	<b>4,30</b>
<b>Cafe Crema</b>			<b>2,70</b>
<b>Cappuccino</b>			<b>3,40</b>
<b>Latte Macchiato</b>			<b>4,50</b>
<b>Milch-Kaffee</b>			<b>4,20</b>

## Biere

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Barre Pils</b> vom Fass	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Alster</b> vom Fass	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Bad Holzhauser Landbier</b> vom Fass	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Diebels Altbier</b> 0,33 l	<b>3,40</b>	
<b>Barre Frey alkoholfrei</b> 0,33 l	<b>3,40</b>	
<b>Schneider Weizenbier</b>		<b>5,20</b>
<b>Barre Weizen hell</b>		<b>5,20</b>
<b>Erdinger oder Barre Weizenbier alkoholfrei</b>		<b>5,20</b>
<b>Malzbier</b> 0,33 l	<b>3,40</b>	

## Wein / Sekt

<b>Primitivo Quietum Appassimento</b>	0,2 l	<b>6,60</b>
<b>CANTINE FRANCESCO MININI SPA</b>	Fl. 0,75 l	<b>23,50</b>

Ein italienischer Wein, aus Apulien.

Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend.

**Weitere Weine, von ausgesuchten Winzern, finden Sie in der Weinkarte.**

## Alkoholfreie Getränke

<b>Pyrmonter Wasser, Pyrmonter Naturell 0,25 l</b>		<b>2,90</b>
<b>Pyrmonter Wasser / classic/ medium/ naturell 0,7 l</b>		<b>5,80</b>
<b>Apfelsaft / Orangensaft 0,2l</b>		<b>3,20</b>
<b>Kirsch-Bananen-Saft / Maracuja-Saft / Kirschsafft 0,2 l</b>		<b>3,90</b>
<b>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2 l</b>		<b>3,40</b>
	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero</b>	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Fanta, Sprite 0,3 l</b>	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>3,40</b>	<b>5,20</b>
<b>Maracujasaftschorle</b>	<b>3,80</b>	<b>5,60</b>

## Spirituosen

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>Malteser</b>	<b>2,80</b>	
<b>Linie Aquavit</b>	<b>3,40</b>	
<b>Kisker Wacholder, Strothmann Weizenkorn</b>	<b>2,10</b>	
<b>Wodka Absolut</b>	<b>3,30</b>	<b>4,80</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2,80</b>	<b>4,20</b>
<b>Schladerer Obstwasser</b>	<b>3,70</b>	<b>5,60</b>
<b>Schladerer Williams Christ, Kirschwasser, Himbeergeist</b>	<b>3,70</b>	<b>5,60</b>
<b>Prinz Marille</b>	<b>2,80</b>	<b>4,20</b>
<b>Grappa</b>	<b>3,70</b>	<b>5,60</b>
<b>Weinbrand / Mariacron</b>	<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
<b>Cognac, Hennessy</b>	<b>4,70</b>	<b>7,20</b>
<b>Scotch Whisky Johnnie Walker Black Label</b>	<b>4,70</b>	<b>7,20</b>
<b>Ramazotti, Averna, Fernet</b>	<b>2,80</b>	<b>4,20</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,80</b>	<b>4,20</b>
<b>Wiehengebirgstropfen</b>	<b>2,30</b>	
<b>Saure Kirsche</b>	<b>2,10</b>	
<b>Baileys auf Eis</b>		<b>4,90</b>

**Weitere Spirituosen und Mixgetränke auf Anfrage**