

Wochen-Spezial

Donnerstags Spare Ribs nach Anmeldung

Spare Ribs zum Sattessen **22,-**
mit Wedges, Barbecue- und Salsa-Sauce
dazu „Annelieses Krautsalat“

Spare Ribs Portion **17,50**

Wir servieren
Spargel aus der Region!

Spargelkarte

Spargelcremesuppe **6,50**

Toast **15,50**
mit frischem Spargel, Kochschinken und
Sauce Hollandaise überbacken

Penne **17,-**
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Olivenöl

Portion frischer Stangenspargel **18,90**
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

mit Rührei **22,50**

mit geräuchertem Schinken **24,-**

mit Schweineschnitzel **25,50**

mit gebratenem Lachsfilet **32,-**

Jeden Freitag und Sonntag abends Annelieses Spargelbüfett. **29,90**

Starter

Aperol Spritz	6,50
Aperol Spritz alkoholfrei	6,50
Lillet Wild Berry	6,50
Sarti Spritz	7,-
Sarti Lemon Spritz	7,-

Dazu oder Vorab

Steinofenbaguette

4 Scheiben mit Kräuterquark	4,50
8 Scheiben mit Kräuterquark	7,50

<i>vegan</i> Bruschetta	6,90
geröstetes Baguettebrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch verfeinert	

© Strauchtomatensuppe mit Parmesan-Sahne	6,50
---	-------------

kleiner Gartensalat	5,40
großer Gartensalat	10,60

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Steinofenbaguette

© mit Schafskäse	14,90
mit Hähnchenbrust	14,90

wahlweise

French-Dressing	
<i>vegan</i> Himbeer-Vinaigrette	
<i>vegan</i> helles Balsamico-Essig-Dressing	

<p>© gebackener Camembert mit Birne, Preiselbeeren, Salatbeilage und Steinofenbaguette</p>	12,90
<p>gratinierte Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen, Salatbeilage und Steinofenbaguette</p>	13,90
<p><i>vegan</i> Penne mediterran mit Kirschtomaten, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, Spinat und Olivenöl</p>	17,50
<p>Tellerrösti mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark</p>	15,-
<p>Hähnchenbrustfilet, natur gebraten, auf Toast mit Preiselbeeren und Camembert überbacken an Salatbeilage</p>	15,50
<p>Hähnchen Toskana gebratene Hähnchenbrust mit roten Zwiebeln, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Spinat, Penne in Rahm und Parmesan</p>	17,90
<p>Lachs mit Pfefferschmand Salzkartoffeln und Salat</p>	21,-
<p>„Züricher Kalbgeschnetzeltes“ mit Röstitaler und Salat</p>	21,80
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat</p>	21,80
<p>Schnitzelvariationen wahlweise vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes Frites</p>	13,-
<p><u>oder zur Auswahl Schnitzel mit:</u> Champignonrahmsauce Paprikasauce frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterschmand zwei Spiegeleiern Sauce Hollandaise</p>	15,50
<p>zusätzlich knackigem Gartensalat mit French-Dressing Schnitzelvariation als „Kleine Mahlzeit“ Preisnachlass 2,-</p>	18,50

© vegetarischer Burger	16,50
mit sättigendem High-Protein-Patty, hauseigenen Saucen, Blattsalat, Rucola, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites	
Landhotel Burger	16,50
mit 200 g Rindfleisch-Patty, geschmorten Zwiebeln, hauseigenen Saucen, Tomate, Gurke, Blattsalat und Pommes Frites	
Grillteller	21,80
mit einem kleinen Steak vom Schweinerücken, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer, Pommes Frites und Salat	
Gegrilltes Rumpsteak 250g	28,50
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	
<u>als Beilage:</u>	
Pfeffersauce	3,50

Für unsere i-Dötze

kleines Landhotel Schweineschnitzel	8,40
mit Pommes Frites	
hausgemachte Hähnchen Nuggets	8,40
mit Pommes Frites	

Desserts

Café gourmand	9,80
Crème brûlée, Brownie, Rote Grütze-Schichtdessert, Espresso	
Affogato	4,50
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	
Crème brûlée	6,-

Zum guten Schluss

Espresso	2,90	doppelter	4,50
Cafe Crema			2,90
Cappuccino			3,60
Latte Macchiato			4,70
Milch-Kaffee			4,40

Biere

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Barre Pils vom Fass	3,60	5,40
Alster vom Fass	3,60	5,40
Bad Holzhauser Landbier vom Fass	3,60	5,40
Diebels Altbier 0,33 l	3,60	
Barre Frey alkoholfrei 0,33 l	3,60	
Schneider Weizenbier		5,40
Barre Weizen hell		5,40
Erdinger oder Barre Weizenbier alkoholfrei		5,40
Malzbier 0,33 l	3,60	

Wein / Sekt

Weisser Burgunder halbtrocken	0,2l	5,70
Dohlmühle	0,75l	20,00
DEUTSCHLAND, RHEINHESSEN		
Wein mit feinen Fruchtaromen und Duft nach Pfirsich Maracuja		
Primitivo	0,2l	7,-
Primitivo Quietum Appassimento	0,75l	24,50
Cantine Francesco Minini SpA		
ITALIEN, APULIEN		
Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig.		

Weiter Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Alkoholfreie Getränke

Pyrmonter Wasser, Pyrmonter Naturell 0,25 l		3,-
Pyrmonter Wasser / classic/ medium/ naturell 0,7 l		6,20
Apfelsaft / Orangensaft 0,2l		3,40
Kirsch-Bananen-Saft / Maracuja-Saft / Kirschsaft 0,2 l		4,10
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2		3,60
Lütt's Landlust		3,60
Johanna, schwarze Johannisbeere - Rhabarberschorle - Holunderblüte		
	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero	3,60	5,40
Fanta, Sprite 0,3 l	3,60	5,40
Apfelschorle	3,60	5,40
Maracujasaftschorle	4,-	5,80

Spirituosen

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

Weitere Spirituosen und Mixgetränke auf Anfrage