

à la carte

	Vorspeisen
Cremiger Burrata DOP Rote Bete Amarenabalsam eingeweckte Zwiebel	14 €
Schaumsuppe von Hummer & Thaicurry Kokos Dim Sum Yuzu Pfeffer	14 €
	Hauptgänge
Knuspriges Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Kopfsalat in Sahnesauce lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	32 €
Lachsfilet unter der Petersilienkruste weißer Tomatenschaum Paprikagemüse Fregola	32 €
Brust und Ragout vom Maishuhn Carbonara Schwarzwurzel Kartoffelpüree	32 €
Hausgemachte Ravioli von Radicchio & Ricotta Taleggio Birne Walnüsse	32 €
	Dessert
Mousse von der dunklen Kuvertüre Sesameis Mango Ingwer	14 €

als Saison Menü (3 Gänge) - 49,50 €

Landhaus Lieblingsgerichte

Filet vom Angus Rind, 190 g oder Entrecôte vom Kalb, 300g Jus Bohnengemüse getrüffeltes Kartoffelpüree	45 €
Endivien Eintopf Spiegelei knusprige Mettwurst geschmelzte Zwiebeln	19,50 €
Rustikale Wildschwein Bolognese Bianco Tagliatelle Parmesan braune Butter	22,50 €
	Dessert
Rahmeis von der Tahitivanille mit Kürbiskernöl	5 €