

# Landhaus - Speisekarte

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat an Cranberry-Vinaigrette	6,50 €
Gemischte Blattsalate der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse und Honig-Senf-Vinaigrette	11,50 €
Gemischte Blattsalate der Saison an Cranberry-Vinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust	12,50 €

## Suppen

Schneverdinge Hochzeitssuppe "Höpener Art" mit Eierstich und Fleischklößchen	7,50 €
Tomatencremesüppchen mit Gin-Sahne und Croutons	7,50 €

## Unsere Spezialität aus der Heide

Geschmorte Heidschnuckenbraten an Wacholderrahm mit Prinzessbohnen, Krokette und Preiselbeer-Birne	26,50 €
---	---------

## Vegetarisch & Vegan

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse in Honig-Senf-Vinaigrette	15,50 €
Gebratene Spinat-Semmel-Knödel auf Ratatouille und Tomatensugo mit Parmesan	17,50 €
Pasta aglio e olio ( <b>vegan</b> ) mit Blattspinat und gerösteten Pinienkernen	16,50 €

# Landhaus - Speisekarte

## Hauptgerichte

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) mit Pommes und Kräuterbutter	18,50 €
Pasta Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust, frischem Marktgemüse und Parmesan in Kräuterrahmsauce	19,50 €
Gebratenes Lachsfilet an Sauce Hollandaise mit Blattspinat und Heidekartoffeln	23,50 €
Gebratenes Nordseeschollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe, Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	22,50 €
"Höpener Pfanne" Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	23,50 €
Schneverdinger Grillteller mit Rind, Schwein & Hähnchen dazu Pommes, BBQ-Sauce und Salatbeilage	24,50 €

## Steaks

Gegrillte Hähnchenbrust 180 gr. mit Salatbeilage, Marktgemüse und Bratkartoffeln	21,50 €	
Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Kräuterbutter		
200 gr. 25,50 €	<b>oder</b>	250 gr. 29,50 €

## Süsse Leckereien

Rote Grütze mit Vanilleeis	7,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Belgische Waffeln an Kirschkompott und Sahne	7,50 €
"Birne Helene" Williams Birne mit Vanilleeis, warmer Schokoladensauce und Sahne	8,50 €
1 Kugel Eis: Schokolade, Vanille, Erdbeer	1,80 €
1 Kugel Eis: Amarena-Kirsch, Brombeer, Walnuss	2,30 €
Portion Sahne	1,00 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein: glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.

# Getränke

## Offene Weine

### **Festival Sekt, Deutschland**

trocken 0,1 l 5,00 €

### **Villa Wolf, Pfalz**

2021 Grauburgunder, Villa JL QbA, trocken 0,2 l 9,50 €

### **Weingut Hammel, Pfalz**

2021 Sissi & Franz, Cuvée lieblich 0,2 l 8,50 €

### **Weingut Allendorf, Rheingau**

2022 Riesling Qualitätswein, halbtrocken 0,2 l 9,50 €

### **Weingut Hammel, Pfalz**

2021 Sissi & Franz rosé, Cuvée lieblich 0,2 l 8,50 €

### **Weingut Stefan Rinklin, Baden**

2021 Spätburgunder, trocken 0,2 l 11,00 €

### **Weingut Hammel, Pfalz**

2021 Sissi & Franz, Cuvée lieblich 0,2 l 8,50 €

### **Weinhaus Lergenmüller, Pfalz**

2020 Eden Rock Cuvée, Spätburgunder & Merlot trocken 0,2 l 8,50 €

### **Sander, Rheinhessen, Deutschland**

2021 Cuvée rot halbtrocken, Bio 0,2 l 9,00 €

## Landskron Bier

Pilsener, Schwarzbier, Hefeweizen vom Fass 0,3 l 4,00 € 0,4 l 4,50 € 0,5 l 5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Staatlich Fachingen (Medium, Naturell) 0,25 l 3,00 €

Staatlich Fachingen (Medium, Naturell) 0,75 l 7,50 €

Coca Cola <sup>1,2</sup>, Coca Cola light <sup>1,2,4</sup>,

Fanta <sup>1</sup>, Sprite 0,2 l 3,50 €

0,4 l 5,00 €

Schweppes:

Bitter Lemon <sup>3</sup>, Tonic Water <sup>3</sup>, Ginger Ale <sup>1</sup> 0,2 l 3,50 €

Franz Josef Rauch Säfte: Apfelsaft, Orangensaft,

Kirschnektar, Johannisbeernektar, Tomatensaft,

Ananassaft, Cranberrysaft, Rhabarbersaft

0,2 l 3,50 €

0,4 l 5,00 €

Saftschorlen:

0,2 l 3,00 €

0,4 l 4,50 €

1 = mit Farbstoffen, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig,

4 = mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)