

Landhaus - Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat an Cranberry-Vinaigrette	7,50 €
Gemischte Blattsalate der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse und Honig-Senf-Vinaigrette	14,50 €
Gemischte Blattsalate der Saison an Cranberry-Vinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust	14,50 €

Suppen

Schneverdinger Hochzeitssuppe "Höpener Art" mit Eierstich und Fleischklößchen	7,50 €
Tomatencremesüppchen mit Gin-Sahne und Croutons	7,50 €
Champagner-Senf-Süppchen	7,50 €

Unsere Spezialität aus der Heide

Geschmorter Heidschnuckenbraten an Wachholderrahm mit Prinzessbohnen, Kroketten und Preiselbeer-Birne	26,50 €
Kross gebratenes Heidjer Knipp mit Gewürzgurken und Bratkartoffeln	19,50 €

Vegetarisch & Vegan

Großer gemischter Blattsalat der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse in Honig-Senf-Vinaigrette	18,50 €
Gebratene Spinat-Semmel-Knödel auf Ratatouille und Tomatensugo mit Parmesan	19,50 €
Penne aglio olio an Blattspinat und 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	24,50 €
Gebratenes Nordseeschollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe, Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	22,50 €
"Höpener Pfanne" Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	24,50 €
Geschmortes Hirschgulasch an Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Spätzle und Mandelbrokkoli	27,50 €
Schneverdinger Grillteller mit Rind, Schwein & Hähnchen dazu Pommes, Salatbeilage und BBQ_Sauce	26,50 €

Steaks

Gegrillte Hähnchenbrust 180 gr. mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	21,50 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Kräuterbutter	
200 gr. 27,50 €	oder 250 gr. 32,50 €

Süsse Leckereien

Hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	8,50 €
1 Kugel Eis: Schokolade, Vanille, Erdbeer	2,00 €
1 Kugel Eis: Amarena-Kirsch, Walnuss	2,50 €
Portion Sahne	1,50 €
Portion Warme Schokosauce	2,50 €

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 ^{1,2}, Coca Cola light ^{1,2,4},

Fanta ¹, Sprite

0,2 l 3,50 €

0,4 l 5,00 €

Schweppes:

Bitter Lemon ³, Tonic Water ³, Ginger Ale ¹

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)