

APERITIF

MOSELSPRITZ

6,90 Euro

Weinbergspfirsichlikör . MarienburgSecco . Traubensaft . Soda

GIN TONIC (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH) ^{3,9}

7,90 Euro

Gin aus der Brennerei Eulenturm in Briedel

Tonic Water (Thomas Henry) . Zitrone

VINO TONIC ^{3,9}

6,20 Euro

Weißwein . Tonic Water . Minze . Gurke . Zitrone

INGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

6,40 Euro

Ingwersirup . Minze . Soda . MarienburgSecco

HIBISKUSCOCKTAIL (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

5,90 Euro

Essbare Hibiskusblüte . Sirup . MarienburgSecco

LILLET BERRY

6,40 Euro

Lillet Blanc . Russian Wild Berry . Rote Beeren

HEIDELBEER-THYMIAN-

SPRITZ (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

6,90 Euro

Heidelbeersirup . MarienburgSecco . Thymian . Soda



'Land schafft Qualität'

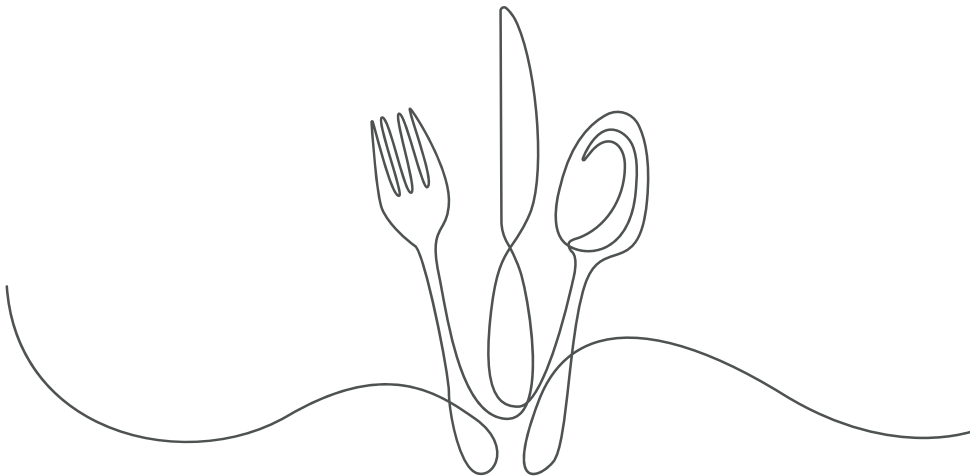
das kulinarische Versprechen der Landidyll Hotels & Restaurants

Die Landidyll-Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit Ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region. Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches sie überwiegend aus kontrollierter Aufzucht von heimischen Bauern beziehen.

Alle Gerichte dieser regionalen Landidyll-Speisekarte sind garantiert:

- ✓ frei von Geschmackverstärkern und Konservierungsstoffen
 - ✓ ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- ✓ mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
 - ✓ natürlich lecker...



LANDIDYLL MENÜEMPFEHLUNG

GEBRATENER SPARGELSALAT 13,90 Euro
Kirschtomaten . Wildkräuter . Brotchips

.....
SPARGELCREMESÜPPCHEN  7,50 Euro
Bärlauch-Ravioli

.....
SCHWEINEFILET UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE 29,90 Euro
Stangenspargel . Bratlinge . Hollandaise

oder

LACHSFORELLENFILET 29,90 Euro
Zitronen-Couscous . Spargelsalat . Estragonsauce

oder

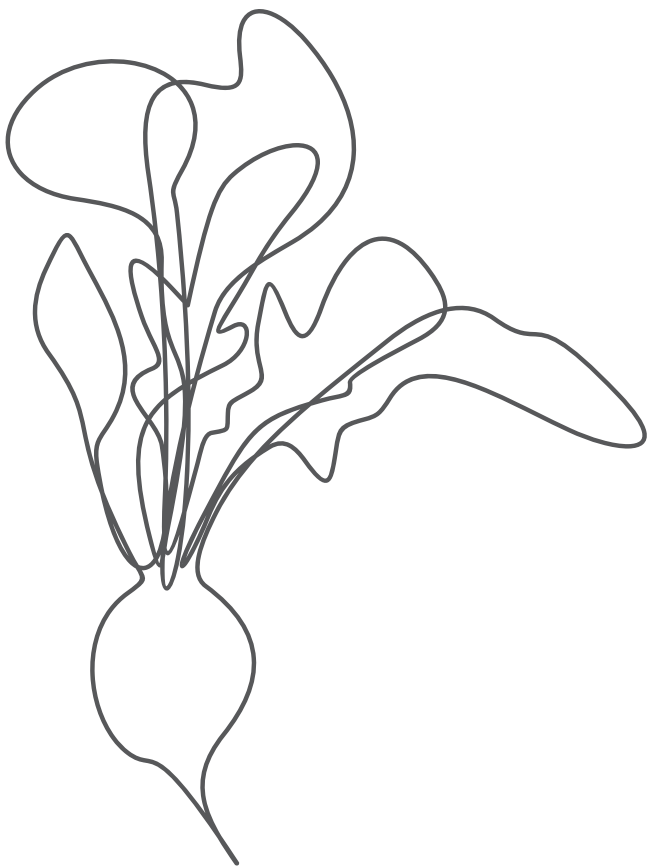
NUDEL-SPARGELPFANNE  21,90 Euro
Spargel . getrocknete Tomaten . Pinienkerne . Bärlauch . Rucola

.....
ERDBEERSCHNITTE 10,90 Euro
Rhabarbersorbet . Mandeln . Crumble

Menü mit Fleisch 56,90 Euro | Menü mit Fisch 56,90 Euro | Vegetarisch 48,90 Euro

Wir kochen unseren Spargel bissfest. Sollten Sie den Spargel weich bevorzugen, so teilen Sie dies bitte dem Servicepersonal mit.





VORPEISE

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE

Flädle . Gemüsestreifen

6,90 Euro

SÜSSKARTOFFEL-LIMETTENSUPPE

Kokos . Kichererbsen

6,90 Euro

BÄRLAUCHSÜPPCHEN

Zitronencroûtons

6,90 Euro

ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF

Rhabarberchutney . Linsen . marinierter Chinakohl

13,90 Euro

CARPACCIO VOM EIFELRIND

Orangenpfeffer . Rucola . Cherry-Tomaten . Grana Padano

13,90 Euro

DREIERLEI VOM LACHS

Lachstatar mit Ingwerchips . Tranche mit Dill-Senfsauce .
Mousse mit Dörrtomate im Crêpémantel

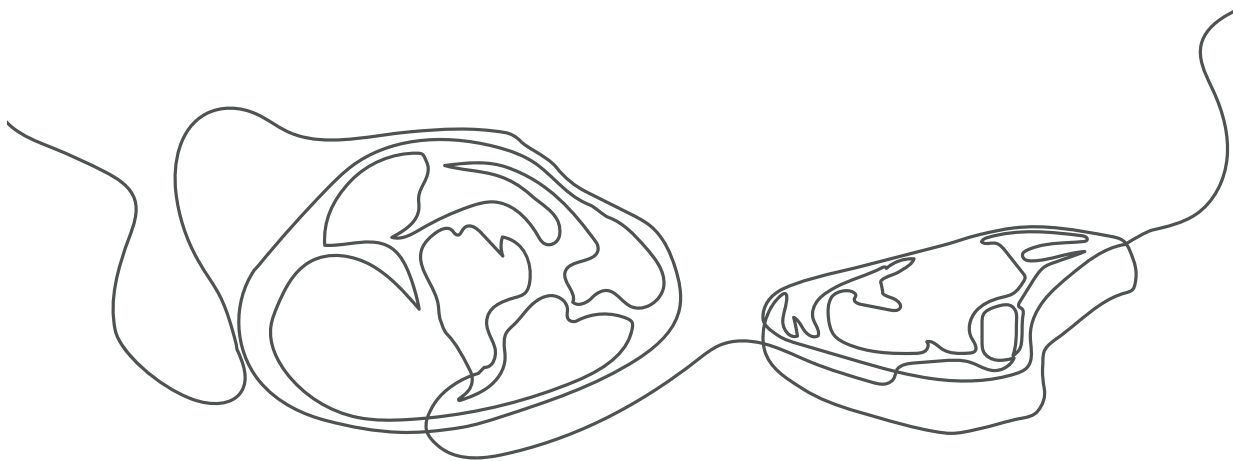
14,90 Euro

GUT ZU WISSEN

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein wechselndes 4-Gang Genuss-Menü mit 3 Hauptgängen zur Auswahl an.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei





FLEISCH

**SAFTIGES RUMPSTEAK 
VOM ROASTBEEF** **29,90 Euro**

hausgemachte Kräuterbutter . Speckbohnen . Rosmarinkartoffeln

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN **17,90 Euro**

frische Champignons in Rahm . Bunter Salat . Pommes Frites

**WINZERSTEAK 
VOM SCHWEINEKAMM (DURCHWACHSEN)** **17,90 Euro**

Rieslingsauce . Trauben . Bunter Salat . Rosmarinkartoffeln

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET  **20,90 Euro**

Ingwer-Currysauce . Asiatisches Frühlingsgemüse . Mie-Nudeln

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET  **23,90 Euro**

Bergkäsesauce . Cherry-Tomaten . Pinienkerne . Bärlauchrisotto

SALAT HÄHNCHEN  **17,90 Euro**

Rohkost- & Blattsalate . gegrillte Hähnchenbruststreifen

Frisches Obst . Apfelvinaigrette . Kerne

GRATINIERTES KALBSRÜCKENSTEAK **27,90 Euro**

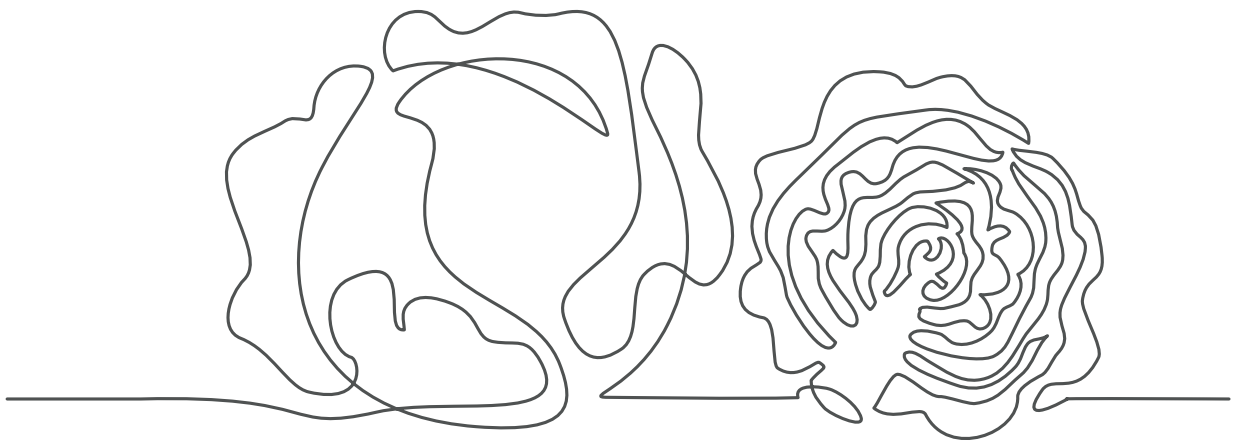
Bergkäse . rote Currysauce . Mangochutney . Zucchini . Tagliatelle

ROSA GEBRATENES RINDERFILETSTEAK **33,90 Euro**

Orange . gebratener Blumenkohl . Kakao . Rosmarinpolenta



 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei



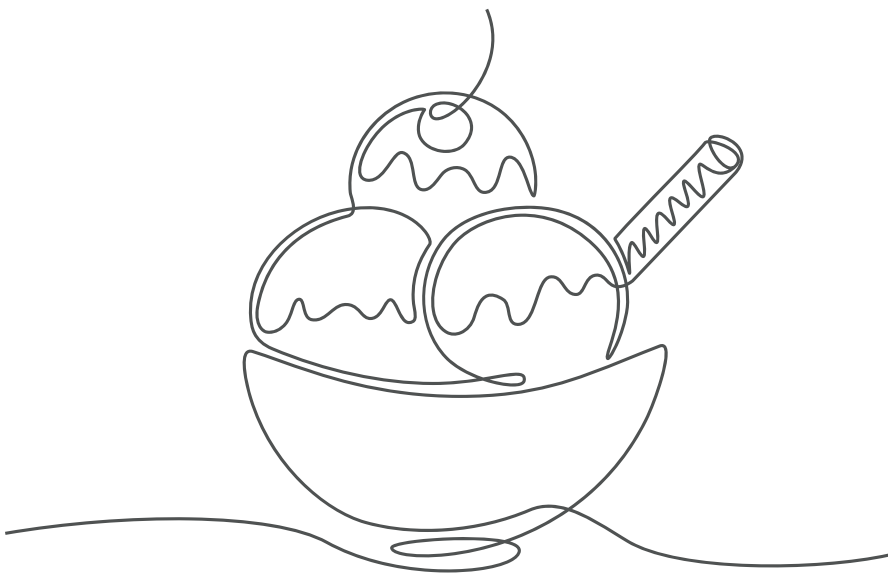
FISCH

- ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN**  23,90 Euro
Mühlensenfauce . Möhren-Lauchgemüse . Gräwes
(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)
- GEBRATENES ROTBARSCHFILET**  24,90 Euro
Mango-Currysauce . Paprika . Bärlauchrisotto
- FORELLENFILET UNTER DER SESAMKRUSTE** 24,90 Euro
Limettensauce . asiatisches Frühlingsgemüse . Mie-Nudeln
- POLENTABÄLLCHEN**  16,90 Euro
Gorgonzola . Feta . Spinat . Tomate . Cashewkerne
- GNOCCHI-PFANNE** (AUCH VEGAN MÖGLICH)  16,90 Euro
Bärlauchpesto . Paprika . Zucchini . Kerne . Bergkäse
- ROTES CURRY**     16,90 Euro
Tofu . Aubergine . Süßkartoffel . Cashewkerne
- SALAT MARIENBURG** (AUCH VEGAN MÖGLICH)  15,90 Euro
Rohkost- & Blattsalate . Falafel . Minzjoghurt . Trauben
Gurke . Limetten-Dressing

VEGETARISCH & VEGAN



 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei



DESSERT

DESSERTVARIATION ‚MARIENBURG‘	11,90 Euro
Eine Auswahl unserer leckersten Desserts	
VANILLEEISCREME AUS DEM EISCAFÉ ‚RIVIERA‘	7,90 Euro
Schokoladensauce . Schlagsahne	
CREME BRÛLÉE 	9,90 Euro
hausgemachtes Mangoeis	
DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE	11,90 Euro
Küchlein . Sorbet . Mousse	
COFFEE ON ICE 	5,90 Euro
Vanilleeiscreme . Nougatpraline	

Eine Auflistung der Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

