

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	6,40 Euro
Weißwein . Tonic Water . Minze . Gurke . Zitrone	
INGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)	6,90 Euro
Ingwersirup . Minze . Soda . MarienburgSecco	
HIBISKUSCOCKTAIL (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)	5,90 Euro
Essbare Hibiskusblüte . Sirup . MarienburgSecco	
LILLET BERRY	6,90 Euro
Lillet Blanc . Russian Wild Berry . Rote Beeren	
HEIDELBEER-THYMIAN-SPRITZ (ALKOHOLFREI MÖGLICH)	6,90 Euro
Heidelbeersirup . MarienburgSecco . Thymian . Soda	



Land schafft Qualität

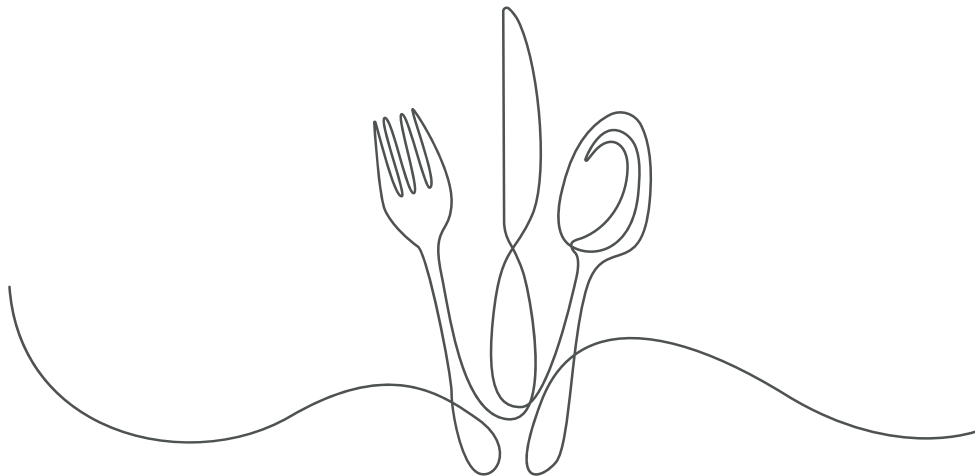
Das kulinarische Versprechen der Landidyll Hotels & Restaurants.

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



LANDIDYLL MENÜEMPFEHLUNG

ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF   13,90 Euro
Kürbis-Chutney . Marinierte Blattsalate . Granatapfel . geröstete Kerne

.....

KÜRBIS-APFELSÜPPCHEN     6,90 Euro
Kokos . Erdnusscrunch


.....

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET  23,90 Euro
Mühlen-Senfsauce . Rosenkohl . Kartoffel-Kürbis-Gratin

oder

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN  23,90 Euro
Mühlensenfauce . Möhren-Lauchgemüse . Gräwes*
*(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)

oder

VEGANER KÜRBISBRATEN    17,90 Euro
Thymian-Senfsauce . Wirsing . Möhre . Pilze . Penne

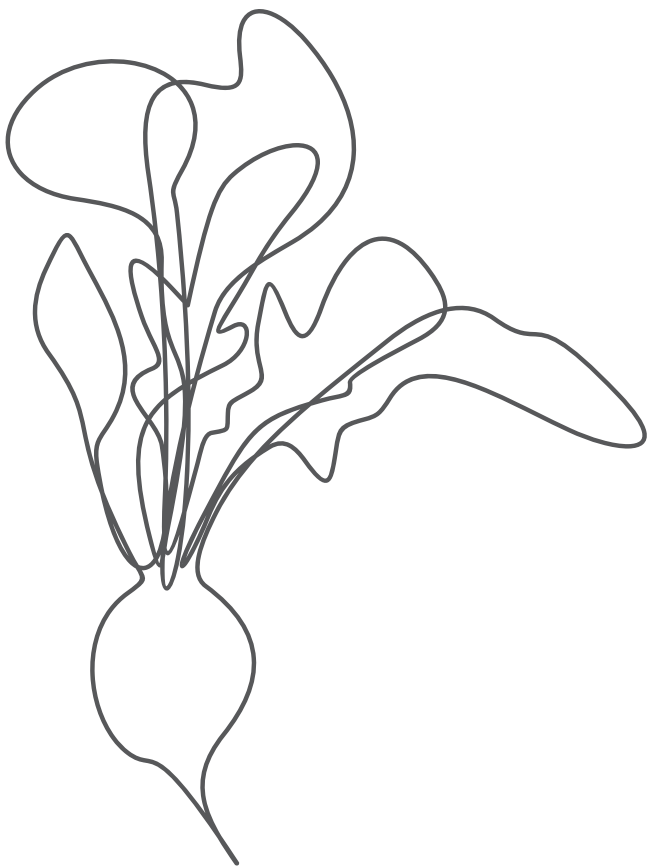
.....

RIESLING TRIFFT SCHOKOLADE 10,90 Euro
Pündericher Rieslingcreme . Schokoladensauce . Crumble

Menü mit Fleisch 49,90 Euro | Menü mit Fisch 49,90 Euro | Vegetarisch 44,90 Euro


Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

ZUR  HOTEL . RESTAURANT
MARIENBURG



VORPEISE

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE ⓘ 6,90 Euro
Flädle . Gemüsestreifen

KÜRBIS-APFELSÜPPCHEN ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ 6,90 Euro
Kokos . Erdnusscrunch

ORANGEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ 7,50 Euro
Karamellisierte Birne . Nuss

ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF ⓘ ⓘ 13,90 Euro
Kürbis-Chutney . Marinierte Blattsalate . Granatapfelkerne . Kerne

CARPACCIO VOM EIFELRIND ⓘ 13,90 Euro
Orangenpfeffer . Rucola . Cherry-Tomaten . Grana Padano

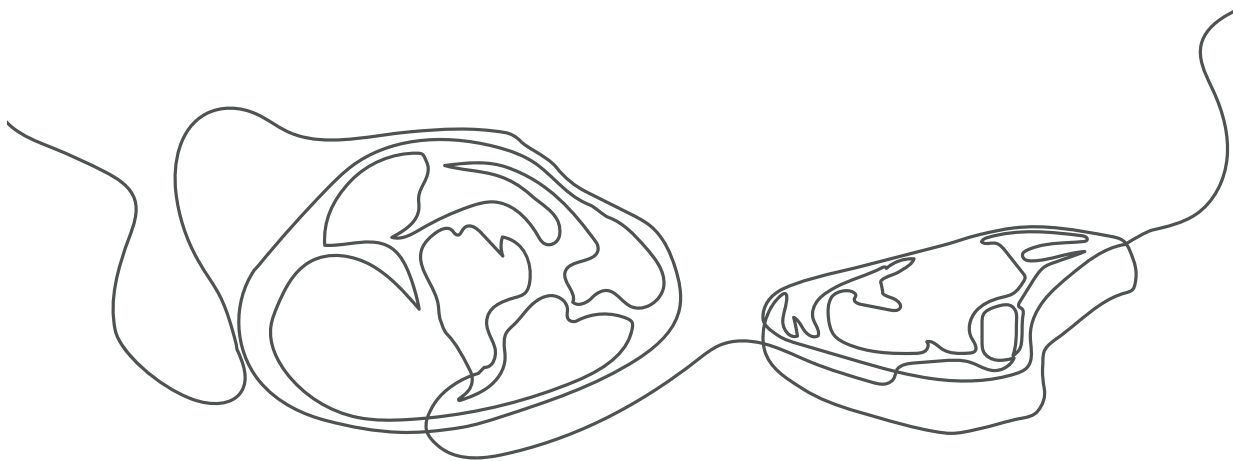
TATAR VOM HEIMISCHEN WILD (gegart) ⓘ 14,90 Euro
Preiselbeere . Birne . Schwarzbrot . Wildkräuter . Haselnussmayonnaise

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 **18,50 Euro**

Frische Champignons in Rahm . Bunter Salat . Pommes Frites

**WINZERSTEAK 
VOM SCHWEINEKAMM (DURCHWACHSEN)** **18,50 Euro**

Rieslingsauce . Trauben . Bunter Salat . Rosmarinkartoffeln

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET **20,90 Euro**

Parmesansauce . Lauch . Pilze . Kürbis . Penne

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET  **23,90 Euro**

Mühlensensauce . Rosenkohl . Kartoffel-Kürbis-Gratin

SALAT HÄHNCHEN  **17,90 Euro**

Rohkost- & Blattsalate . Gegrillte Hähnchenbruststreifen
Frisches Obst . Apfelvinaigrette . Kerne

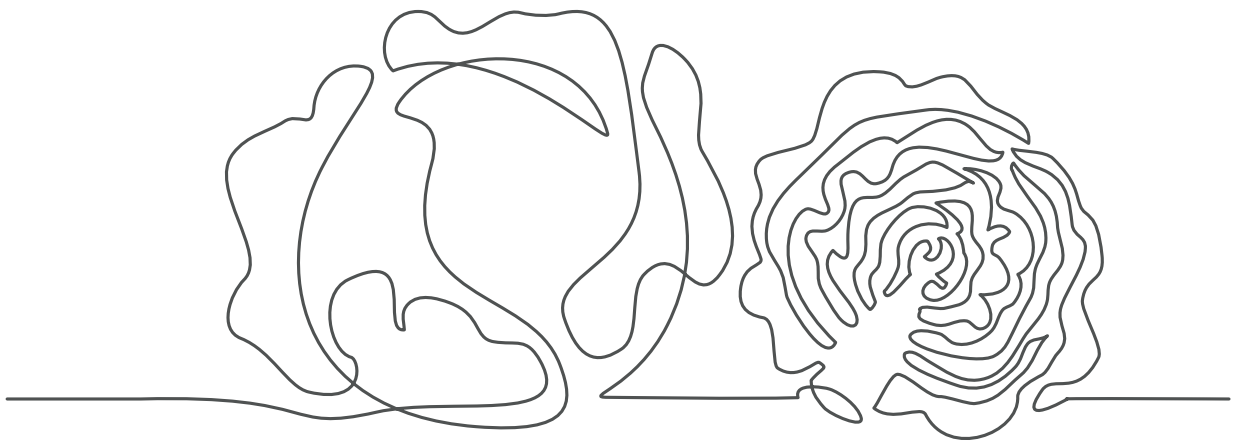
GRATINIERTES KALBSRÜCKENSTEAK  **29,90 Euro**

Gorgonzolasauce . Birne . Rieslingrisotto

FILETSTEAK VOM EIFELRIND  **33,90 Euro**

Weinbergspfirsich-Schokoladensauce . Wirsinggemüse . Kartoffel-Kürbis-Gratin

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

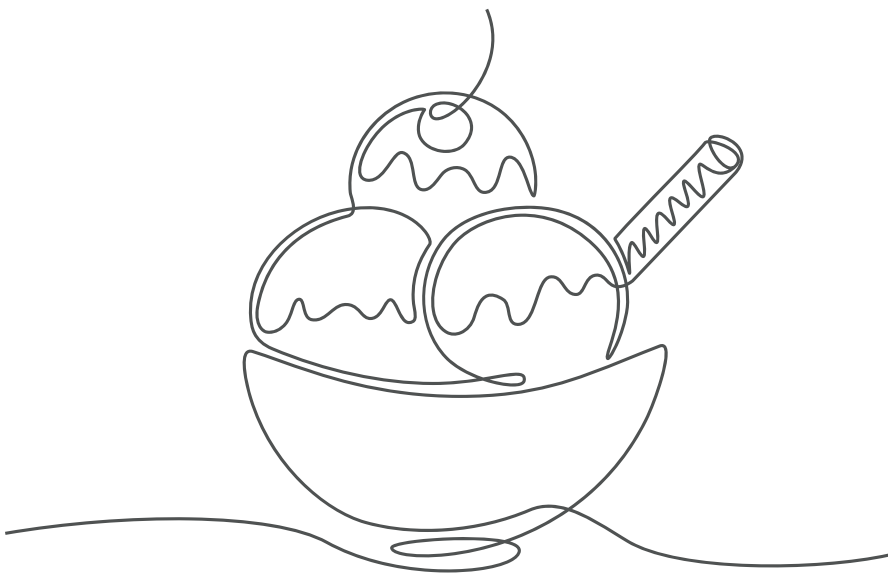


FISCH

- ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN**  23,90 Euro
Mühlensensauce . Möhren-Lauchgemüse . Gräwes*
*(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)
- GEBRATENES ROTBARSCHFILET** 24,90 Euro
Parmesansauce . Lauch . Pilze . Kürbis . Penne
- FILET VON DER LACHSFORELLE**  24,90 Euro
Orangensauce . Wirsing . Thymianrisotto
- SÜSSKARTOFFEL-CURRY**     16,90 Euro
Kichererbsen . Linsen . Wirsing . Birne . Cashewkerne . Reis
- VEGANER KÜRBISBRATEN**   17,90 Euro
Thymian-Sensauce . Wirsing . Möhre . Pilze . Penne
- GNOCCHI-PILZPFANNE**    17,90 Euro
Spitzkohl . Tomate . Kerne . Rucola
- SALAT ZIEGENKÄSE**  19,90 Euro
Rohkost- & Blattsalate . Ziegenkäse vom Vulkanhof . Kerne
Traubenchutney . Apfelvinaigrette . Balsamico

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 Kürbis-Eis	
APFEL-WALNUSS-TARTE	11,90 Euro
Karamellmousse	
COFFEE ON ICE 	5,90 Euro
Vanilleeiscreme . Nougatpraline	
RIESLING TRIFFT SCHOKOLADE	10,90 Euro
Pündericher Rieslingcreme . Schokoladensauce . Crumble	

Vegane Desserts auf Anfrage.

Eine Auflistung der Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei