

APERITIF

MOSELSPRITZ

Weinbergpfirsichlikör . MarienburgSecco . Traubensaft . Soda

6,90 Euro

GIN TONIC (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH) 3,9

Gin aus der Brennerei Eulenturm in Briedel

Tonic Water (Thomas Henry) . Zitrone

7,90 Euro

VINO TONIC 3,9

Weißwein . Tonic Water . Minze . Gurke . Zitrone

6,90 Euro

INGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Ingwersirup . Minze . Soda . MarienburgSecco

6,90 Euro

HIBISKUSCOCKTAIL (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Essbare Hibiskusblüte . Sirup . MarienburgSecco

5,90 Euro

LILLET BERRY

Lillet Blanc . Russian Wild Berry . Rote Beeren

6,90 Euro

HEIDELBEER-THYMIAN-SPRITZ (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Heidelbeersirup . Thymian . Soda . MarienburgSecco

6,90 Euro



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

ZIEGENFRISCHKÄSE   **15,90 Euro**
Gegrillte Birne . Wildkräuter . Apfel-Vinaigrette . Walnuss



.....

KÜRBISSÜPPCHEN     **7,90 Euro**
Gewürzpopcorn


.....

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET  **27,90 Euro**
Rosmarinjus . Walnuss-Kräuter-Sand . Pilze . Kartoffel-Kürbis-Gratin

oder

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN   **26,90 Euro**
Mühlensensauce . Traubenchutney . Gräwes*
*(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)

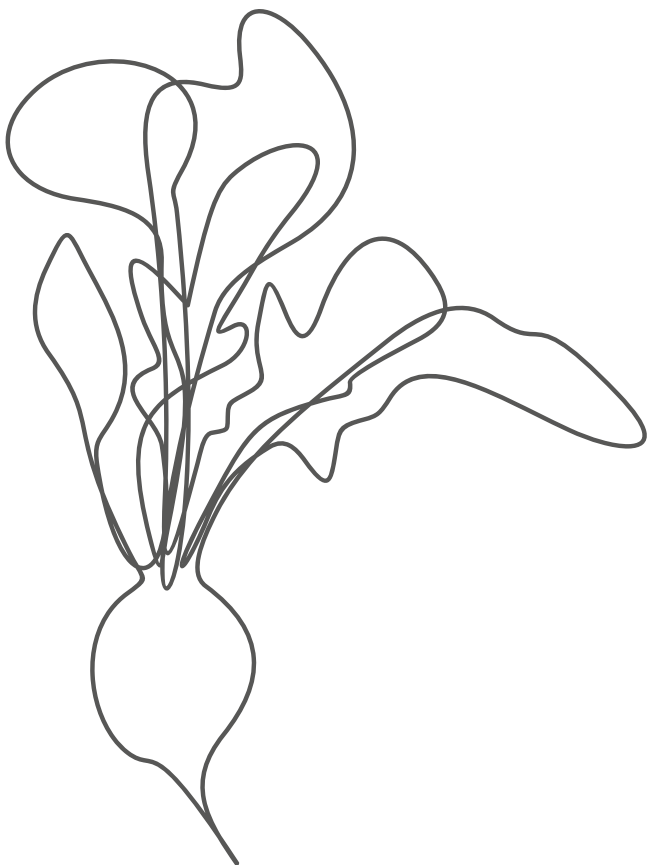
oder

KÜRBIIS-PILZ-PASTA   **19,90 Euro**
Lauch . Pinienkerne . Rucola

.....

DREIERLEI VON DER ZWETSCHGE **11,90 Euro**
Mousse . Sorbet . Schnitte . Crumble

Menü mit Fleisch 58,90 Euro | Menü mit Fisch 57,90 Euro | Vegetarisch 50,90 Euro



VORSPERISE

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE

Flädle . Gemüsestreifen

7,50 Euro

KÜRBISSÜPPCHEN

Gewürzpopcorn

7,90 Euro

ROSENKOHL-ORANGENSUPPE

Brotchips

7,90 Euro

CARPACCIO VOM EIFELRIND

Orangenpfeffer . Rucola . Kirschtomaten . Grana Padano

15,90 Euro

ZIEGENFRISCHKÄSE

Gegrillte Birne . Wildkräuter . Apfel-Vinaigrette . Walnuss

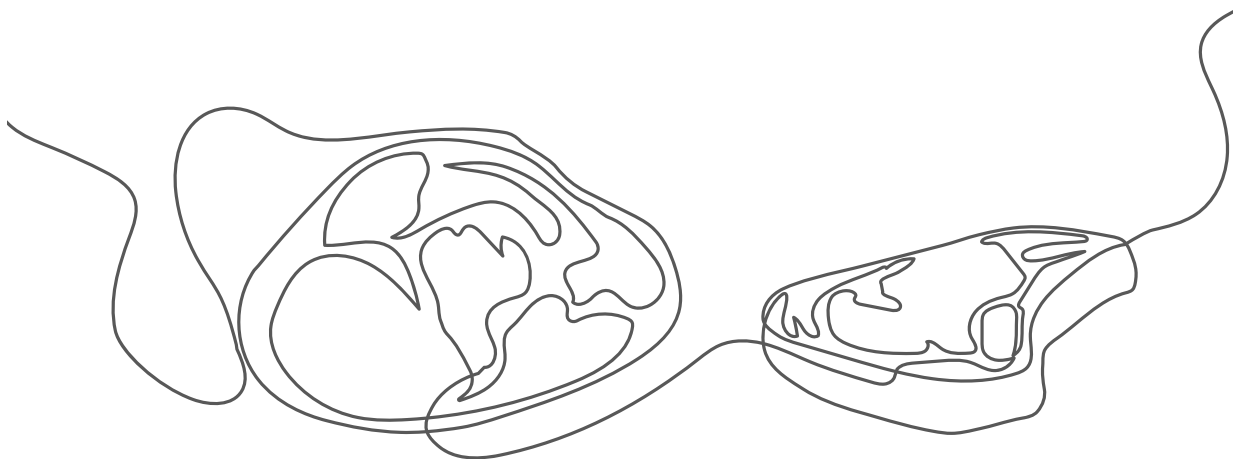
15,90 Euro

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** 32,90 Euro
Hausgemachte Kräuterbutter . Rosmarinkartoffeln . Speckbohnen
- SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN [🍴]** 19,90 Euro
Frische Champignons in Rahm . Bunter Salat . Pommes Frites
- WINZERSTEAK ^{🌿 🍴}
VOM SCHWEINEKAMM (DURCHWACHSEN)** 19,90 Euro
Rieslingsauce . Trauben . Bunter Salat . Rosmarinkartoffeln
- GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET [🍴]** 24,90 Euro
Parmesansauce . Lauch . Pilze . Kürbis . Kerne . Penne
- FILETSTEAK VOM EIFELRIND [🍴]** 36,90 Euro
Schokoladen-Rotweinsauce . Speckbohnen . Macaire-Kartoffeln
- ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET [🍴]** 27,90 Euro
Rosmarinjus . Walnuss-Kräuter-Sand . Pilze . Kartoffel-Kürbis-Gratin
- WILDSCHWEINSAUERBRATEN ^{🍴 🌿}** 26,90 Euro
Rotkohl . Apfel-Sellerie-Püree



Vegetarisch



Vegan

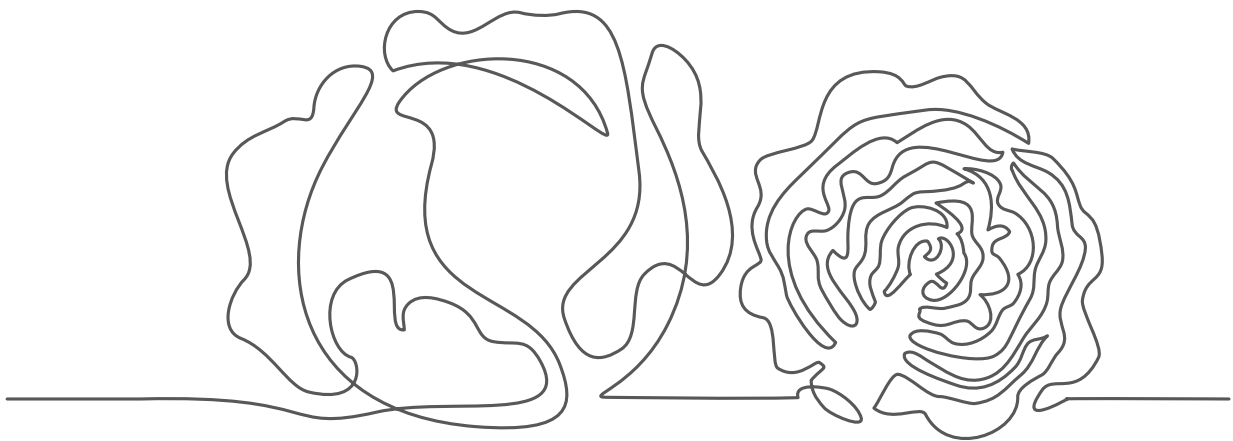


Lactosefrei



Glutenfrei





FISCH

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Mühlensensauce . Traubenchutney . Gräwes*

*(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)

26,90 Euro

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

Parmesansauce . Lauch . Pilze . Kürbis . Kerne . Penne

27,90 Euro

KÜRBIS-PILZ-PASTA

Lauch . Pinienkerne . Rucola

19,90 Euro

ROTE BETE TALER

Balsamicosauce . Linsen . Süßkartoffelchips . Apfel-Sellerie-Püree

19,90 Euro

SALAT MARIENBURG

Rohkost - & Blattsalate . Apfel-Vinaigrette . Kichererbsen . Brotchips

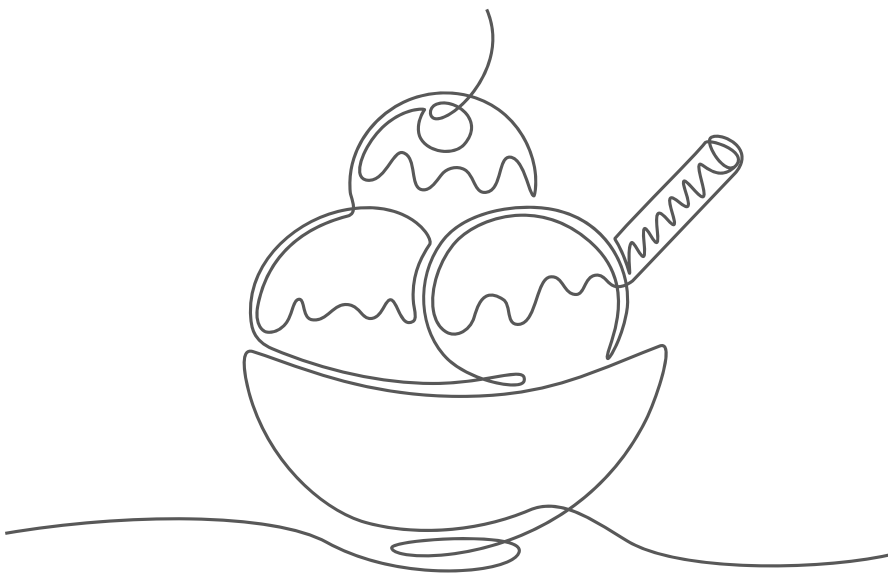
Gegrillte Birne . Kerne

19,90 Euro

VEGETARISCH & VEGAN

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei





DESSERT

DESSERTVARIATION ‚MARIENBURG‘	12,90 Euro
Eine Auswahl unserer leckersten Desserts	
VANILLEEISCREME AUS DEM EISCAFÉ ‚RIVIERA‘	8,80 Euro
Schokoladensauce . Schlagsahne	
CREME BRÛLÉE 	10,90 Euro
Amarettopflaume	
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN	10,90 Euro
Haselnusseis . Birnenkompott . Karamellsauce	
DREIERLEI VON DER ZWETSCHGE	11,90 Euro
Mousse . Sorbet . Schmitte . Crumble	
COFFEE ON ICE 	6,50 Euro
Nougatpraline	

Vegane Desserts auf Anfrage.

Eine Auflistung der Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

