

## APERITIF

### MOSELSPRITZ

Weinbergspfirsichlikör . 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

### LILLET MARACUJA

Lillet . Maracujasaft . Soda . Orange . Minze

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 Pfirsiche . Wildkräuter . Holunderdressing . Kerne

.....

**KRÄUTERSÜPPCHEN**     **7,90 Euro**  
Minze . Zitronencrêtons

.....

**ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET**  **26,90 Euro**  
Mühlensensauce . Ratatouille . Kräuternudeln

oder

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

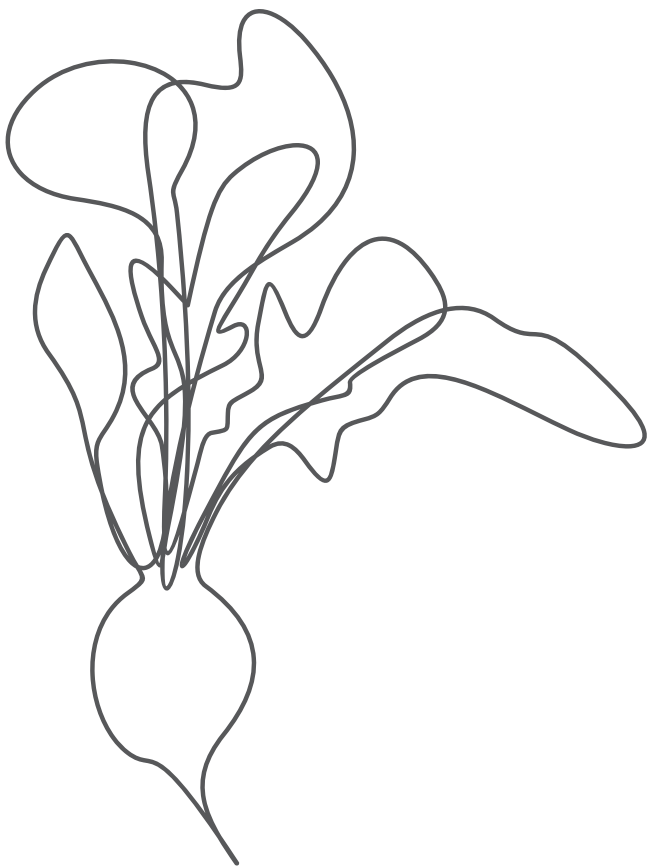
oder

**SOMMER-NUDELPFANNE**   **19,90 Euro**  
Basilikum . Pfirsiche . Brokkoli . getrocknete Tomaten . Cashewkerne . Rucola

.....

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

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



## VORSPERISE

### WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE

Flädle . Gemüsestreifen

7,50 Euro

### KRÄUTERSÜPPCHEN

Rhabarber

7,90 Euro

### ERBSENSÜPPCHEN

Minze . Zitronencrôutons

7,90 Euro

### CARPACCIO VOM EIFELRIND

Orangenpfeffer . Rucola . Kirschtomaten . Grana Padano

15,90 Euro

### ZIEGENFRISCHKÄSE

Gegrillte Pfirsiche . Wildkräuter . Holunderdressing . Kerne

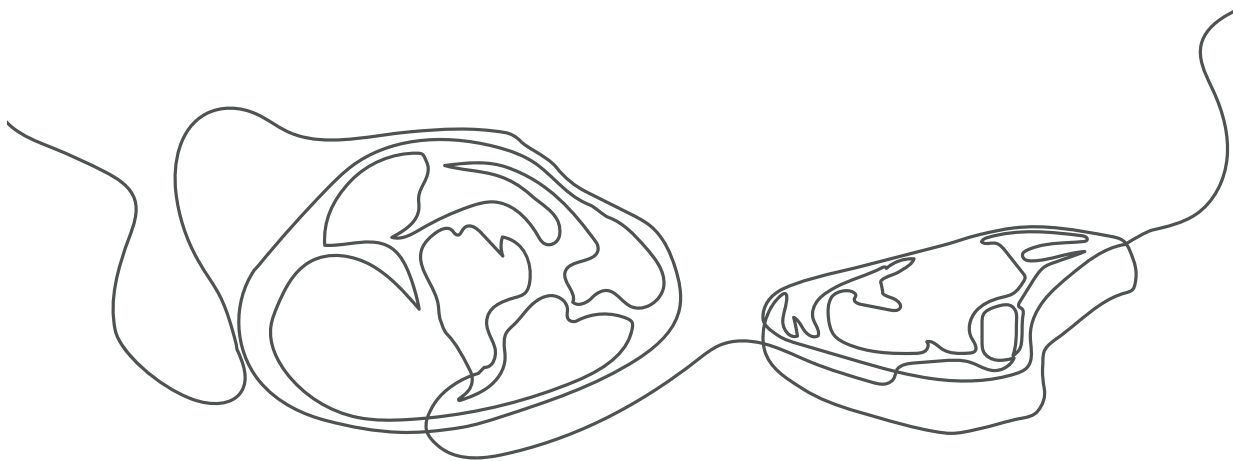
15,90 Euro

## 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 . Kirschtomaten . Rucola . Kräuternudeln . Kerne

**FILETSTEAK VOM EIFELRIND ** **36,90 Euro**

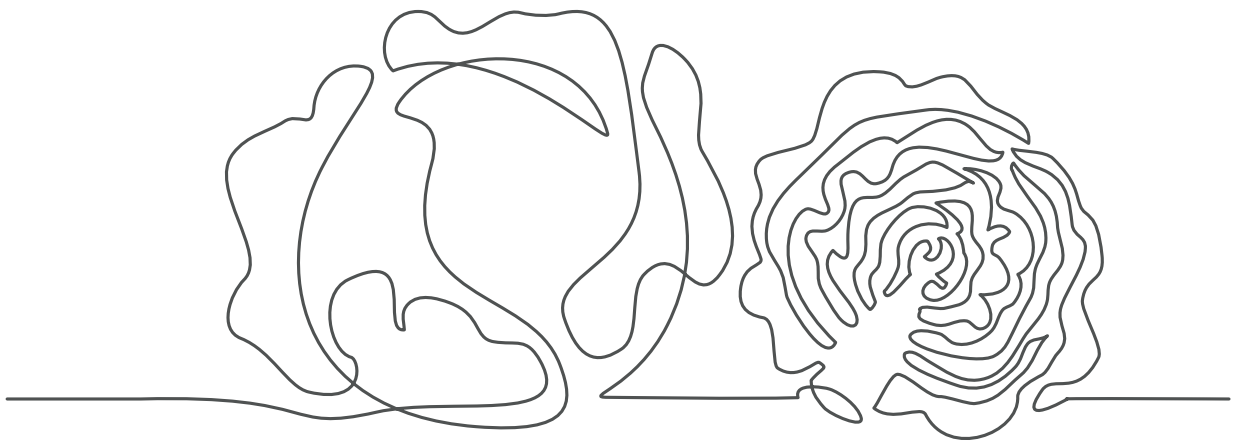
Thymiansauce . Speckbohnen . Kartoffelbaumkuchen

**ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET ** **26,90 Euro**

Mühlensensauce . Ratatouille . Kräuternudeln

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei







## FISCH

### ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

26,90 Euro

Mühlensauce . Traubenchutney . Gräwes\*

\*(Spezialität aus Kartoffeln und Sauerkraut)

### GEBRATENES ROTBARSCHFILET

27,90 Euro

Teriyakisauce . Wokgemüse . Mienudeln . Sesam

### SOMMER-NUDELPFANNE

19,90 Euro

Basilikum . Pfirsiche . Brokkoli . getrocknete Tomaten . Cashewkerne . Rucola

### MANGO-KOKOS-CURRY

19,90 Euro

Zucchini . Erbsen . Sprossen . Möhre . Erdnüsse . Reis

### SALAT MARIENBURG

19,90 Euro

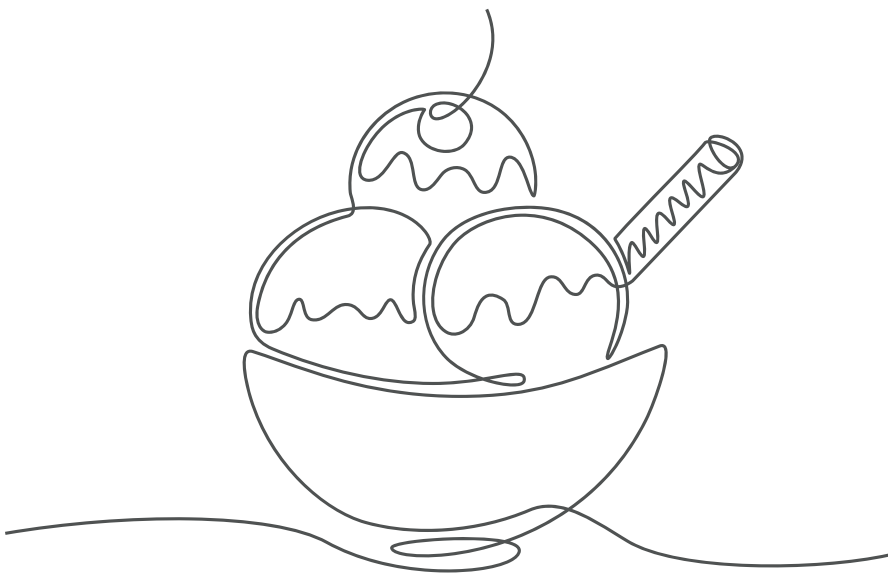
Rohkost - & Blattsalate . Holunderdressing . Kichererbsen . Brotchips

Granatapfel . Pfirsich . Kerne

## VEGETARISCH & VEGAN

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei





## DESSERT

<b>DESSERTVARIATION ‚MARIENBURG‘</b>	<b>12,90 Euro</b>
Eine Auswahl unserer leckersten Desserts	
<b>VANILLEEISCREME AUS DEM EISCAFÉ ‚RIVIERA‘</b>	<b>8,80 Euro</b>
Schokoladensauce . Schlagsahne	
<b>CREME BRÛLÉE</b> 	<b>10,90 Euro</b>
Salziges Karamelleis	
<b>WEISSES SCHOKOLADENEIS</b>	<b>10,90 Euro</b>
Kakaosand . Rhabarberkompott	
<b>DREIERLEI VON DER ERDBEERE</b>	<b>11,90 Euro</b>
Mousse . Sorbet . Schnitte	

Vegane Desserts auf Anfrage.

Eine Auflistung der Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

