

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

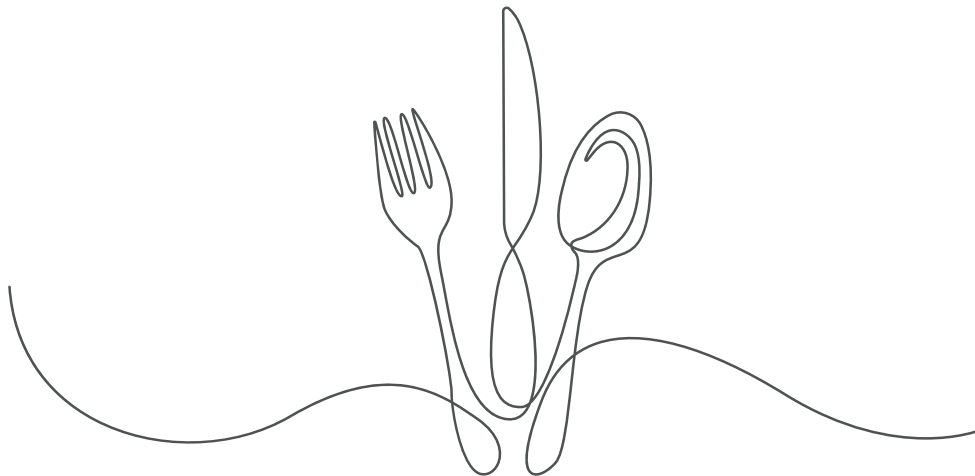
Das kulinarische Versprechen der Landidyll Hotels & Restaurants.

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   14,90 Euro
Rotkohl . Birne . Rucola . Sesam

.....

KÜRBIS-APFELSÜPPCHEN     7,50 Euro
Kokos . Erdnusscrunch

.....

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

oder

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

oder

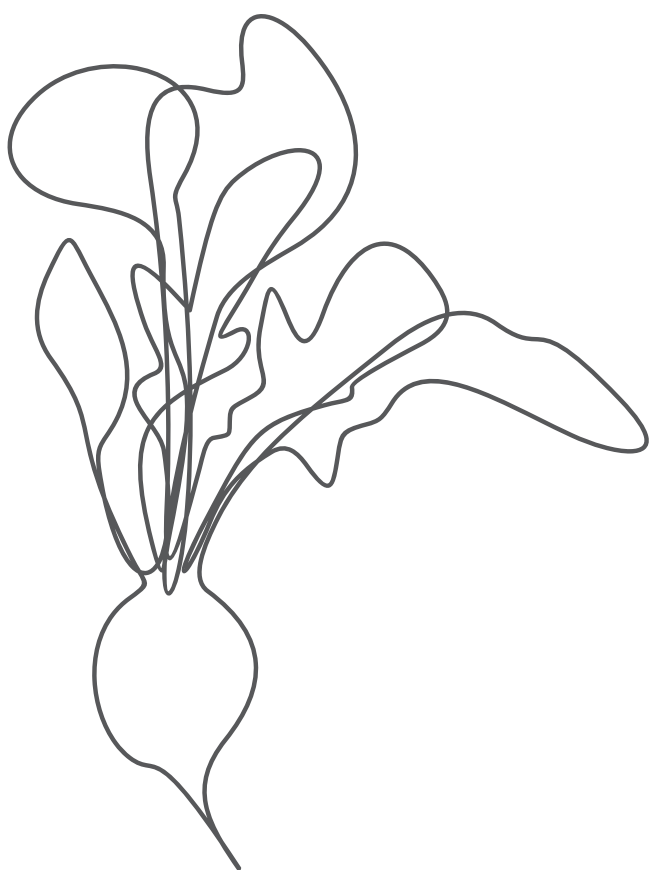
VEGANE KOHLROULADE     18,90 Euro
Bohnen . Möhren . Spinat . Nüsse . Orange . Kartoffel-Senfpuree

.....

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





VORPEISE

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE ⓘ

Flädle . Gemüsestreifen

6,90 Euro

KÜRBIS-APFELSÜPPCHEN ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

Kokos . Erdnusscrunch

7,50 Euro

SCHWARZWURZELSÜPPCHEN ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

Karamellisierte Birne . Nüsse

7,50 Euro

ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF ⓘ ⓘ

Rotkohl . Birne . Rucola . Sesam

14,90 Euro

CARPACCIO VOM EIFELRIND ⓘ

Orangenpfeffer . Rucola . Cherry-Tomaten . Grana Padano

13,90 Euro

TRANCHEN VON DER ENTENBRUST ⓘ

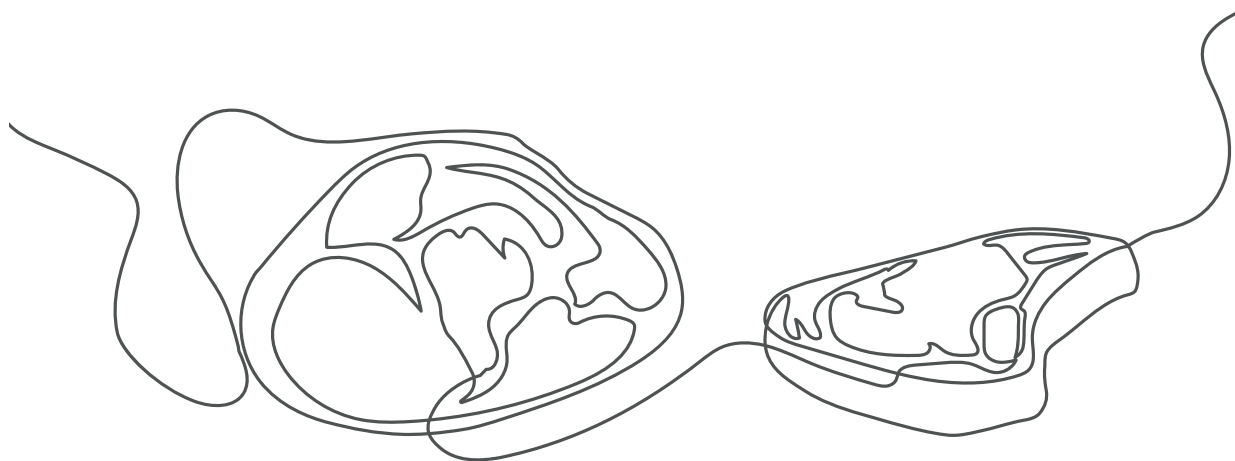
Cranberry . Wildkräuter . Apfel-Vinaigrette . Linsen

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

29,90 Euro

Hausgemachte Kräuterbutter . Rosmarinkartoffeln . Speckbohnen

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

21,90 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

FrISChe Obst . Apfelvinaigrette . Kerne

ROSA GEBRATENES WILDSTEAK

34,90 Euro

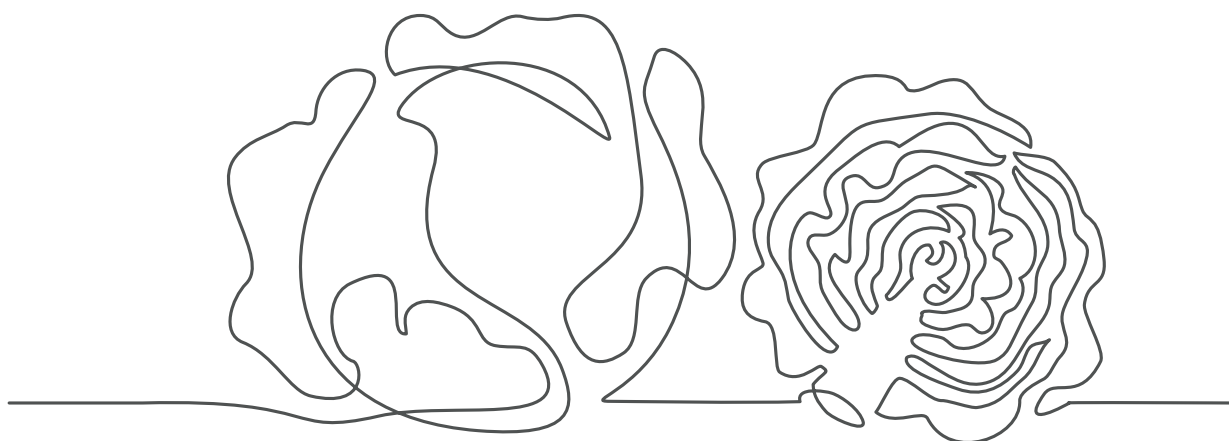
Salbeisauce . Rotkohl . Kartoffel-Senfpuée

FILETSTEAK VOM EIFELRIND

34,90 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

25,90 Euro

Parmesansauce . Lauch . Pilze . Kürbis . Penne

FILET VON DER LACHSFORELLE

24,90 Euro

Salbeisauce . Rosenkohl . Kartoffel-Senfpuée

SÜSSKARTOFFEL-CURRY

16,90 Euro

Kichererbsen . Linsen . Wirsing . Birne . Cashewkerne . Reis

GNOCCHI-PILZPFANNE

17,90 Euro

Spitzkohl . Tomaten . Kerne . Rucola

VEGANE KOHLROULADE

18,90 Euro

Bohnen . Möhren . Spinat . Nüsse . Orange . Kartoffel-Senfpuée

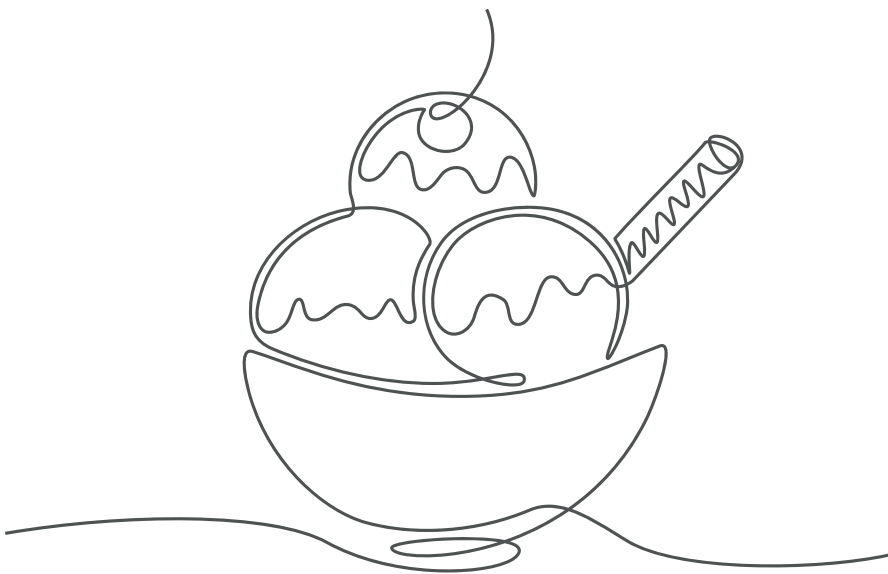
SALAT MARIENBURG

17,90 Euro

Rohkost- & Blattsalate . Champignons . Kerne . Apfel-Vinaigrette . 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-Zimteis

SPEKULATIUSSCHNITTE

11,90 Euro

Glühweinkirschen

COFFEE ON ICE

5,90 Euro

Vanilleeiscreme . Nougatpraline

ZIMT PANNA COTTA

10,90 Euro

Rotweinzwetschgen . Crumble

Vegane Desserts auf Anfrage.

Eine Auflistung der Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch.

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei