

*E*twas Kleines vorweg?

*Drei Reibplätzchen mit Räucherlachs belegt
an Honig-Senf-Soße^{AGM}
dazu Baguette und Kräuterquark^{AG}* 12,90 €

*Anti-Pasti-Teller
mit gegrillten Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons
dazu Baguette und Tomatenbutter^{GA}* 12,90 €

*S*uppen, die man gerne auslöffelt...

*Westfälische Festtagssuppe
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen^{ACG}* 4,50 €

*Kürbis- Möhren- Ingwer-Suppe
mit Apfelspalten und Kürbiskernen^{AGC}* 6,40 €

*H*erzhaftes vom Land

*„Landhaustoast“
Zwei Schweinemedallions auf Toast, überzogen mit Champignons
und Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken an einer Salatgarnitur^{ACGO}* 13,90 €

*Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in herzhafter Sahnesoße dazu Bratkartoffeln
und Speckböhnchen^{DG}* 14,90 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

<i>Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat^{ACO}</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schnitzel „Friesen Art“ mit geschmorten Champignons und Zwiebeln dazu Röstis und gemischter Salat^{ACO}</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Gebratenes Putenbrustfilet „Williams“ mit Birne, heißen Schattenmorellen und Käse überbacken dazu Berner Rösti und gemischter Salat^{ACGO}</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Pfeffersauce dazu Speckböhnchen und Maccaire-Kartoffeln^{AGMC}</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Landhaus Burger mit saftigem Rindfleisch belegt mit Bacon, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Red Peppajam dazu Landhaus-Fritten^{AGN}</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Hähnchen Burger mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Ananasscheibe, Blattsalat und fruchtigem Mangodipp dazu Süßkartoffelpommes^{AGN}</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Rumpsteak vom Angusrind „Klassisch“ mit Kräuterbutter, gemischtem Salat der Saison und Bratkartoffeln^{OG}</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit einer Pfeffersauce^{AG}, Speckböhnchen^{OG} und Kroketten</i>	<i>24,90 €</i>

*D*eftiges und Leckeres aus der Region

<i>„Zwiebelfleisch“ Zartes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen mit einer leichten Zwiebel-Sahnesauce dazu Butterreis und Salat^{GOA}</i>	<i>16,50 €</i>
<i>„Landhauspfanne“ mit Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel an Champignon-Rahmsauce mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat^{CGOA}</i>	<i>19,90 €</i>

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

*F*leischlos, aber nicht reizlos

Zucchini-Paprika-Aubergine-Auflauf
mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Fetakäse ^{ACGFO} 14,90 €

Flammkuchen
mit Rahm, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig ^{AGC} 11,90 €

Veganer Burger
Veganes Ofenbrötchen, Gemüse Patti, Blattsalat, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Guacamole dazu Landhaus Fritten ^{AGN} 14,90 €

*O*der lieber einen Salat?

Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate und Paprikastreifen 9,90 €

wählen Sie dazu:

- gebratene Champignons und Bacon 12,90 €
- gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen und frisches Obst 13,90 €
- geräucherter Lachs und Melone 14,90 €
- gegrillter Ziegenkäse und Oliven 14,90 €

Unsere Dressings:

Limonen-Joghurt- Dressing oder Balsamico-Dressing

Zu den Salaten servieren wir Ihnen Baguette mit Kräuterbutter ^{AG}

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

*F*isch & Meer

Schollenfilet auf Spitzkohlgemüse
Dill-Kräutersoße und Butterkartöffelchen ^{DGOA} 17,90 €

Forelle „Müllerin“
gebratene Forelle mit Schwenkkartoffeln und frischen Salaten ^{DGOA} 17,90 €

*F*ür unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel
mit Landhaus-Fritten, Erbsen und Möhren ^{AGNC} 6,90 €

Vier Chicken-Nuggets
mit Landhaus-Fritten ^{AGNC} 5,90 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Allergeneninformation laut Codex

A: Glutenhaltiges Getreide

D: Fisch

G: Milch oder Laktose

M: Senf

P: Lupinen

B: Krebstiere

E: Erdnüsse

H: Schalenfrüchte

N: Sesam

R: Weichtiere

C: Ei

F: Soja

L: Sellerie

O: Sulfid