

*Herzlich willkommen
im
Landhotel Zur Warth*



*Ihre Reservierung für Ihre Familienfeier
nehmen wir gerne entgegen.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Ihr Team
vom
Landhotel Zur Warth*

Deftig und kräftig

<i>Soljanka</i> <i>mit Sauerrahm und Schnittlauch</i>	€ 3,00
<i>Ragout fin</i> <i>mit Käse überbacken,</i> <i>Zitrone, Toast</i>	€ 3,80
<i>Entenkeule</i> <i>mit Orangensauce, Rotkohl, Wickelklöße</i>	€ 9,90
<i>Sauerbraten</i> <i>Rotkohl, hausgemachte Spätzle</i>	€ 10,80
<i>Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce</i> <i>Rotkohl, gebratene Pilze, Schupfnudeln</i>	€ 11,50
<i>Rinderroulade</i> <i>mit Rotkohl, Klöße</i>	€ 11,90
<i>Schweinehaxe</i> <i>mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel</i>	€ 12,00

Vorspeisen

Wildlachs Titaki im Sesammantel € 5,90
mit Chilisauce, Hoisinsauce, Sesamsauce,
Gurkennudeln

Carpaccio vom Rind € 10,50
Basilikumdressing, feiner Friséesalat,
Baguette

Salat

Blattsalat im Käsekörbchen € 5,00
hausgemachtes Dressing, Parmesan

Kleiner Salat € 7,90
hausgebeizte Entenbrust,
Himbeerdressing, Apfel-Chutney

Rucolasalat in der Parmesanhippe, € 9,00
mit Dill-Senfauce, gebratene Tiegergarnelen

Suppen

Kartoffelcremesuppe € 3,00
mit gebratener Blutwurst

Französische Zwiebelsuppe € 3,90
in der Zwiebel serviert,
überbacken mit Parmesankäse

Pot au feu von Curry und Zitronengras € 5,90
mit Meeresfrüchten, Lachs und Zander

Fisch

Saiblingsfilet aus dem Kräutersud € 9,50
*mit gebackenen Tomaten-Oliven-Tapenade,
Bärlauchsauce, Staudensellerie, Rote-Beete-Tagliatelle*

Rouladen vom Zander € 12,90
*gefüllt mit Basilikum und Safran, Noilly Prat-Schaum
Tomaten-Risotto , Zucchinimuffin*

Vegetarische Gerichte

Dreierlei Tagliatelle € 5,90
mit Trüffelrahm, gebratene Zuchtpilze

Wok-Gemüse € 5,90
mit hausgemachten Gemüseravioli

Zwischengang

Duett von der Wachtel € 6,00
*Gebratene Brust und Pralinen
mit getrüffeltem Selleriepüree*

Hausgeräuchertes Forellenfilet € 6,80
mit Pariser Senfschaum, geschmorte Pernodgurken

Fleisch

Gefüllte Perlhuhnbrust € 12,90
*mit Kräutern und Tomaten, Mozzarella,
Rotweinsauce, Artischocken,
Waldpilzen, Makkaroniterrine*

Gebratenes Rückensteak vom Milchkalb € 13,00
*mit Thymianjus, Bohnenbündelchen
Duett von der Kartoffel
(Gnocchis, Kartoffel-Apple-Strudel)*

Rosa gebratene Entenbrust € 15,90
*mit Madeirasauce, Spitzkohl, Ingwerkarotten,
Rotkraut-Kartoffelpüree*

T-Bone Steak (für 2 Personen) p.P. € 16,00
buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Gebratener Rehrücken € 19,00
*unter der Walnusskruste
mit Gewürzjus, Marmelade von roter Zwiebel und Lauch
Spargelspitzen und Kartoffelgratin*

*Werte Gäste,
alle Speisen bereiten wir für Sie aus frischen Rohstoffen, haben Sie bitte Verständnis für die
erforderliche Zubereitungszeit.*

Dessert

Honigparfait auf Waldbeerenkompott € 5,00
mit Grand Marnier-Schaum

Karamellcreme € 5,50
mit Himbeer-Espuma, Fruchtragout

Sorbetvariation € 5,80
mit Fruchtsauce und Obstcarpaccio

Käse

Pralinen vom englischen Blauschimmelkäse € 9,90
im Pumpernickel-Pistazienmantel
mit Traubenkonfit, Baguette

Französische Käseauswahl € 10,50
mit Orangensenf, Weinbeeren, Baguette

Es wünscht Ihnen „Guten Appetit“

unser Küchenchef Herr Blumenthal