

Auszug aus der Getränkekarte:

Biere vom Faß:

Fürstenberg Pilsener, Paulaner Hellbier & HUBERTUS Kellerbier
0,3 l - 4,50 € 0,5 l - 5,50 €

aus der Flasche:

Paulaner Hefe Weizen, Kristall oder alkoholfrei 5,50 €

Alkoholfreies:

Mirinda, Pepsi, 7Up je 3,20 € - 4,20 €
Schorlen & Säfte je 3,20 € - 4,20 €

Purezza Tafelwasser Sprudel oder Naturell

0,35 l Fl. 3,30 € 0,75 l Fl. 6,60 €

Kaffeespezialitäten:

Espresso - Café Crema – Cappuccino – Latte Macchiato & Co.
€ 3,00 - 3,20 € - 3,50 € - 4,20 €

Offene Weine:

Weißwein: Chardonnay & Riesling 0,2 l je 7,50 €
Rotwein: Merlot & Cabernet Sauvignon je 7,50 €

Fußnote für Allergene:

1 Enthält Milchprodukte | 2 Glutenhaltig | 3 Senf | 4 Fisch & Sardellen
5 Eier und daraus gewonnene Produkte | 6 Kernobst | 7 Citrusfrüchte
8 Sellerie, Spuren von Sellerie

Unser Veranstaltungs-Tipp:

30. April 2025 - Tanz in den Mai

Einlass 18:00 Uhr | Eintritt: 15 € zzgl. Speisen und Getränke

Karten nur im Vorverkauf online oder im Restaurant

Veranstaltungskalender auf

www.landhaushubertus.com | Tel: 030/ 401 17 46

Festtagsspeisekarte Ostern



Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Osterfest und danken Ihnen, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen!

Unsere festliche Oster-Empfehlungen & Spargelgerichte:

Suppen:

Spargelcremesuppe ¹	7,50 €
Bärlauchsuppe ¹	7,50 €

Vorspeisen / Salate:

kleiner frischer Blattsalat klassisch	9,50 €
Großer frischer grüner Salat mit: Topping Thunfisch / Topping Ziegenkäse & Preiselbeeren je	15,50 €

Hauptgerichte:

Schnitzel Wiener Art ^{2, 5} - hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat 22,50 €

Zanderfilet gebraten – Kartoffel-Lauch-Stampf – Buttermörchen -
Zitronen-Dill-Soße ^{1, 2, 4, 5} 26,50 €

Rinderroulade – Klöße oder Kartoffeln – Rotkohl ^{2, 5} 25,50 €

Im Heu geschmorter Lamnbraten – Kartoffelgratin ¹ –
Speckbohnen 27,50 €

Rumpsteak – Kartoffelecken – Grüner Spargel -
Orangen-Pfeffersoße 29,00 €

Kaninchenkeule - Kartoffeln - Karotten - Dijon-Senf-Soße 23,00 €

Weißer Spargel - Sauce Hollandaise ⁵ -

zerlassene Semmelbutter ^{1, 2} - Petersilienkartoffeln mit:

· Schwarzwälder Schinken	23,50 €
· Schnitzel Wiener Art ^{2, 5}	27,50 €
· Zanderfilet in Butter gebraten ^{1, 2, 4, 5}	29,50 €

Vegetarische & Vegane Gerichte:

Gefüllte Paprikaschote - Auberginen-Tomatensoße 18,50 €

Senfeier - hausgemachter Kartoffelstampf 17,50 €

Weißer Spargel - Sauce Hollandaise klassisch
goldbraune Butter - Petersilienkartoffeln^{2,5} - 19,90 €

Rührei - Weißer Spargel - Petersilienkartoffeln ^{2, 5} 22,50 €

Dessert:

Kaiserschmarrn - Dessertkirschen - Vanille-Eiscreme ^{1, 2, 5} 12,00 €

Hausgemachte Rote Grütze - Vanille Soße ¹ 7,50 €

Limoncello - Eisdessert auf lauwarmen Kirschen ^{1, 2} 9,50 €

Karamellierter Spargel mit frischen Erdbeeren Eiscreme ¹ 11,90 €

Für die Kids: eins der leckeren „Erwachsenen-Gerichte“ etwas reduziert oder Leckeres von der Kinderspeisekarte zum Ausmalen.

Weinempfehlungen:

Besondere Aperitif-Empfehlung: 6,80 €

Lav á Belle Spritz oder Tonic 0,1l - erfrischender Lavendel & Basilikum

Prosecco-Mix & Co. 0,2 l je 8,50 €

Lav á Belle Lavendel küsst Kräuter de Provence, auch alkoholfrei

Frühlings-Spritz Bitter Lemon umarmt Tequila & Mojito-Mix

Weißwein

Weißburgunder QbA trocken | Weingut Albert Glas | Pfalz 0,75 Fl. 29 €

Tropische Früchte - herrliches Bouquet

Rotwein

La Vela Primitivo Airone 2023 0,75 Fl. 36 €

Tenuta Giustini | Apulien | trocken Ausgewogen würzig,
samtig rund, harmonische Tannine, perfekt vinifiziert.