

### Auszug aus der Getränkekarte:

#### Biere vom Faß:

Fürstenberg Pilsener, Paulaner Hellbier & HUBERTUS Kellerbier  
0,3 l - 3,80 €      0,5 l - 4,90 €

#### aus der Flasche:

Paulaner Hefe Weizen, Kristall oder alkoholfrei 4,90 €

#### Alkoholfreies:

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

#### Purezza Tafelwasser Sprudel oder Naturell

0,35 l Fl. 3,20 €      0,75 l Fl. 6,50 €

#### Kaffeespezialitäten:

Espresso - Café Crema – Cappuccino – Latte Macchiato & Co.  
€ 2,70 - 3,00 € - 3,20 € - 4,20 €

#### Unser Veranstaltungstipp:

30. April 2023

Tanz in den Mai - Lasst uns den Frühling ☘ feiern!

Beginn 17:00 Uhr | Eintritt: 25 € zzgl. Speisen und Getränke  
Karten nur im Vorverkauf online oder im Restaurant

Veranstaltungskalender auf

[www.landhaushubertus.com](http://www.landhaushubertus.com) | Tel: 030/ 401 17 46

#### 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

# Festtagsspeisekarte Ostern



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

## Unsere festliche Oster-Empfehlungen & Spargelgerichte:

### Suppen:

Spargelcremesuppe <sup>1</sup>	7,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- & Orangenfilets	7,50 €
Hühnerbouillon <sup>8</sup>	7,50 €

### Vorspeisen / Salate:

kleiner frischer Blattsalat klassisch	9,50 €
Tomatensalat mit Thunfisch	13,50 €
Gegrillte Avocadohälfte, gefüllt mit Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln	9,50 €

### Hauptgerichte:

Schnitzel Wiener Art <sup>2,5</sup> - hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat	18,50 €
Duo vom Zander & Scampi – Risotto – Blattspinat gratiniert – Kräutersoße <sup>1,2,4,5</sup>	24,50 €
Rinderroulade – Klöße oder Kartoffeln – Rotkohl <sup>2,5</sup>	23,50 €
Mediterraner Gemüsegulasch – Kartoffelklöße <sup>2</sup> oder Kartoffeln	21,50 €
<i>als Wahlbeilage, auch glutenfrei möglich</i>	
Im Heu geschmorter Lammbraten – Kartoffelgratin <sup>1</sup> – Speckbohnen	24,50 €
Rumpsteak – Rosmarinkartoffeln – Ratatouille	26,50 €
Pouardenbrustfilet – Kartoffelgratin – Ratatouille	22,50 €

### Weißer Spargel - Sauce Hollandaise <sup>5</sup> -

#### zerlassene Semmelbutter <sup>1,2</sup> - Petersilienkartoffeln mit:

· Schwarzwälder Schinken	21,50 €
· Schnitzel Wiener Art <sup>2,5</sup>	22,50 €
· Zanderfilet in Butter gebraten <sup>1,2,4,5</sup>	25,50 €

### Vegetarische Gerichte:

weißer Spargel - Sauce Hollandaise - goldbraune Butter - Petersilienkartoffeln <sup>2,5</sup>	18,50 €
Rührei - Spargel - Petersilienkartoffeln <sup>2,5</sup>	19,50 €

### Dessert:

Kaiserschmarrn - Dessertkirschen - Vanille-Eiscreme <sup>1,2,5</sup>	12,00 €
Hausgemachte Rote Grütze - Vanille Soße <sup>1</sup>	5,50 €
Limoncello - Eisdessert auf lauwarmen Kirschen <sup>1,2</sup>	8,50 €
Karamellierter Spargel mit frischen Erdbeeren Eiscreme <sup>1</sup>	11,50 €

### Getränke & Weinempfehlungen:

#### Aperitif-Empfehlung:

Pampelle-Spritz 0,1l	6,80 €
Angenehm bittrig-fruchtig - erfrischender Genuss	

#### Prosecco-Mix & Co.

Pampelle Tonic   HUGO 0,2 l	7,80 €
-----------------------------	--------

#### Weißwein

<b>„Villa JL“ Grauburgunder QbA</b>	0,75 Fl. - 27,50 €
trocken   Weingut Villa Wolf   Pfalz	
Tropische Früchte, Honigmelone & Citrus	

#### Rotwein

<b>DONNA Marzia</b>   trocken   Primitivo   Apulien	0,75l Fl. - 38,50 €
Satte rubinrote Farbe, intensives Aroma von reifen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen	

Offene Weine auf Ihre Anfrage

**Änderungen vorbehalten | Spargelkarte nach Saisonangebot**