Liebe Gäste! Schön, dass Sie da sind!
Wir freuen uns, dass Sie sich etwas Auszeit vom hektischen Alltag nehmen und die schmackhaften Speisen unserer deutschen Küche oder erfrischende gepflegte Getränke bei uns genießen!
Gerne bieten wir Alternativen an, falls etwas nicht verfügbar ist.
Regelmäßig ergänzen wir unsere Speisekarte mit leckeren
Tages-, Saison- oder Aktionsangeboten.
Unser Service ist Ihnen gerne behilflich!
Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns und guten Appetit!

Suppen

Karotten-Ingwersuppe - frische Apfel- & Orangenfilets | vegan		**7,50 €**
Tomatisierte Gemüsebouillon | vegan	**Neu!**	**7,50 €**

Saisonal & nach Tagesangebot kann unsere Suppen-Auswahl variieren.
Unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne!

Leichtes & Salate

Knusprig geröstete Baguettescheiben - Kräuterquark	**6,70 €**
Kleiner Blattsalat - geröstete Walnüsse & Pinienkerne	**8,50 €**
Gebratener Römersalat - Kirschtomaten - Champignons Neu!	**8,50 €**
Thunfisch-Tomatensalat - rote Zwiebeln - Balsamicodressing - geröstetes Kräuterbaguette	**13,50 €**
Grüner Salat - Ziegenkäse - Preiselbeeren - Blütenhonig - Kürbiskerne - geröstetes Kräuterbaguette	**14,50 €**

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen **11,50 €**
Creme Fraiche - Käse - Schinken - Zwiebeln

Mediterraner Flammkuchen **13,50 €**
Ziegenkäse - Kirschtomaten - rote Zwiebeln - Basilikumöl

Norweger Flammkuchen **13,50 €**
Creme Fraiche - Räucherlachs - Kapern

Hunger - Hauptgerichte - unsere Spezialitäten:

Schnitzel Wiener Art - hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat **18,50 €**

Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites **18,50 €**

Hubertus-Spezialität:
Halbe Ente schonend gegart - knusprig & saftig gebraten **26,50 €**
hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl

Hirschgulasch - hausgemachte Eierspätzle - Apfelrotkohl **26,50 €**

„Himmel & Erde" - im Topf geschmorte Blutwurst - **18,50 €**
hausgemachter Kartoffelstampf - Apfelkompott

Königsberger Klopse - Sardellen - Kapern - Petersilienkartoffeln **17,50 €**

Vegetarisch/Vegan - ohne Semmelbutter:
Hausgemachter Gemüse-Gulasch Mediterraner Art **18,50 €**
Zucchini, Auberginen, rote Zwiebeln, Paprika & frische Kräuter - Kartoffelklöße oder Kartoffeln

Beilagenänderung
z. B. Bratkartoffeln/ Spätzle oder eine andere Gemüsebeilage zzgl. ***2,50 €***
Zusätzlicher hausgemachter Kartoffelkloß ***2,00 €***

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spannende Ausmal-Quiz-Kinderkarte mit ihren Lieblingsgerichten

… für Süßes ist immer Platz!

Unsere Desserts

Dazu empfehlen wir, natürlich, ein Tässchen aromatischen Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Café Créme oder Espresso.

„Eis & Heiß Mal anders"- mit Fruchtmousse gefüllter Quark-Knödel, dazu eine Kugel Vanille Eiscreme	**8,50 €**

Die Süße-Landhaus-Hubertus-Spezialität:

Hausgemachter Kaiserschmarren - Dessertkirschen oder Apfelmus - Vanille Eiscreme	**12,00 €**

Unsere Dessert-Highlights:

Limoncello - Eis-Dessert mit lauwarmen Dessertkirschen | *alkoholhaltig*	**7,80 €**
Heißer Apfelstrudel - Vanillesoße	**8,50 €**
Heißer Apfelstrudel - Vanille-Eiscreme	**9,50 €**

2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schokoladensoße	**5,50 €**
„Sanfter Engel" – Vanilleeis mit Orangensaft - Sahnehaube	**6,50 €**
Eiskaffee / Eisschokolade je	**6,00 €**
Eisbecher mit Sahne - „Der Klassiker" – Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	**7,80 €**
Eiskugeln - Vanille, Erdbeere, Schoko - je	**2,50 €**
mit Schokosoße je	**2,70 €**
Landfrauenkuchen	**4,50 €**
z.B. Kirsche, Apfel, Rhabarber– nach Tages- & Saisonangebot	
Portion Sahne	**1,50 €**

Bei Gruppen-Reservierungen ab 8 Gäste bitten wir höflich eine Kuchenvorbestellung vorab zu melden, da wir auf Verdacht keine große Kuchen-Menge vorrätig halten. Wir danken für Ihr Verständnis!