



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 €

Sämige Kartoffelsuppe mit Wildkräutern & Schinken 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 €

Avocado-Hälfte gegrillt - gefüllt mit Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln, geröstetes Kräuterbaguette 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 18,90 €

Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites 18,90 €

Hubertus-Spezialität:

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

Zanderfilet kross gebraten - Apfelscheibe - Kartoffeln - Kräutersoße 23,50 €

Argentinisches Rumpsteak - Pommes Frites 26,00 €

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

Königsberger Klopse - Sardellen - Kapern - Petersilienkartoffeln 18,50 €

Vegetarisch/Vegan - ohne Semmelbutter:

Hausgemachter Gemüse-Gulasch Mediterraner Art 18,90 €
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*

Küchenschluss 20:00 | Zahlungsmittel: bar oder EC-Karte, Überweisung vor Ort

... für Süßes ist immer Platz!

Unsere Desserts

Dazu empfehlen wir, natürlich, ein Tässchen aromatischen Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Café Crème 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 €
Limoncello - Eis-Dessert <i>alkoholhaltig</i>	7,80 €
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	2,60 €
mit Schokosoße je	2,80 €
Landfrauenkuchen z.B. Kirsche, Apfel, Rhabarber– nach Tages- & Saisonangebot	4,60 €
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!*

Küchenschluss 20:00 | Zahlungsmittel: bar oder EC-Karte, Überweisung vor Ort