



### 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** 12,50 €  
Creme Fraiche - Käse - Schinken - Zwiebeln

**Mediterraner Flammkuchen** 14,50 €  
Ziegenkäse - Kirschtomaten - rote Zwiebeln - Basilikumöl

**NEU ! Flammkuchen „Chorizo“ - leicht pikant & „sweet“** 15,50 €  
Creme Fraiche - Chorizo - Rote Bete - Ziegenkäse - Honig

## Hunger - Hauptgerichte - unsere Spezialitäten:

**Schnitzel Wiener Art - hausgemachter lauwarmer  
Kartoffelsalat** 19,50 €

**Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites** 19,50 €

### Hubertus-Spezialität:

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

**Zanderfilet kross gebraten - Apfelscheibe - Kartoffeln - Kräutersoße** 24,50 €

**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** 19,50 €  
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 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 | *alkoholhaltig* 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 4,60 €  
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!*