

Möchten Sie eine Lesebrille?

### Vorneweg...

Gezupfte Salate, Granatapfeldressing, Chips von Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Gänseleber mit Pflaume, Sanddorn und Walnusskrokant dazu 2005 Escherndorfer Lump Silvaner - Auslese edelsüß 5 cl	18,50 € 6,50 €
Roh marinierte Bayerische Garnelen mit Melone und eingelegtem Rettich	18,50 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,00 €
Klare Kartoffelsuppe mit Spinat – Süßkartoffel -Fagottino	12,00 €

### Mittendrin...

Elsässer Bachsaibling mit Oliven – Tomaten - Risotto und Schrobenshausener Spargel	31,50 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	22,00 €
Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit Schrobenshausener Spargel und Kartoffelturm	26,00 €
Bäckchen vom Duroc-Schwein mit Muskatkürbis und Rote Bete	26,00 €
Filet vom Hochland - Rind mit Schalottenhaube und Perlzwiebeln	34,00 €

### Hinterher...

Hessischer Kuhkäse mit Blüten, Apfelweinäpfeln und Apfelbrot	12,00 €
Käseauswahl ( 4 Stück ) von Allgäuer Käsen, Brotauswahl, Früchtedipps	12,00 €
Buchweizenauflauf mit eingelegten Preiselbeeren, zweierlei Birnen und Zichoriwurzeis	11,50 €
Schaum von Passionsfrüchten, Mango, Himbeere und Kokossorbet	11,50 €



Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen.

Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten auf beipackähnliche Fußnoten.

Im Falle einer Unverträglichkeit bitten wir Sie diese uns mitzuteilen und wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

\*\*\*

### **Landart – Menu**

Aufgeschlagene Frühlingskräutersuppe und Königsberger Klops

oder

Ligurische Nudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomate, Parmesan

Bäckchen vom Duro – Schwein mit Muskatkürbis und Rote Bete

Buchweizenauflauf mit Birne, Preiselbeere und Zichorienwurzeleis

€ 37,00 / € 39,50

\*\*\*

### **Weller`s Landhaus Menu**

Gruß aus der Küche

Törtchen von der Gänseleber mit Pflaume, Sanddorn und Walnusskrokant

Klare Kartoffelsuppe mit Spinat - Süßkartoffelfagottino

Wildfanggarnele mit Schrobenshausener Spargel

Filet vom Hochlandrind mit Schalotenhaube und Perlzwiebeln

Hessischer Apfelweinkäse mit Apfelbrot

Dessert- Einstimmung

Schaum von Passionsfrüchten, Mango, Himbeere und Kokos

4-Gang € 73,00

5-Gang € 81,00

6-Gang € 88,00