

Möchten Sie eine Lesebrille?

Vorneweg...

Rapunzelsalat, Granatapfeldressing, Chips von Südtiroler Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Gänseleber mit Pflaume, Sanddorn und Walnuss 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 mit Olivenpesto ,Bohnenkernen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,00 €
Klare Kartoffelsuppe mit Spinat – Süßkartoffel -Fagottini	12,00 €

Mittendrin...

Bachsaibling mit Petersilienwurzel und blauen Kartoffeln	31,50 €
Ligurische Nudeln mit Olivenpesto,Bohnenkernen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	22,00 €
Brust von der Allgäuer Ente mit Orangenkraut und Semmelknödeln	25,00 €
Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit Spitzkraut und Kartoffelturm	25,50 €
Bäckchen vom Duroc-Schwein mit Blaukraut und gefüllter Grießknödel	26,00 €
Filet vom Hochland - Rind mit Haferhaube und zweierlei Sellerie	34,00 €

Hinterher...

Hessischer Apfelweinblütenkäse mit Apfelragout und Apfelbrot	12,00 €
Käseauswahl (4 Stück) von Allgäuer Käsen, Brotkorb, Früchtedipps	12,00 €
Buchweizenauflauf mit Williamsbirne, Preiselbeere und Zichoriwurzeleis	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 Staudenselleriesuppe

oder

Ligurische Nudeln, Olivenpesto, Bohnenkerne, Kirschtomate, Parmesan

Sanft gegarter Entenkeule, Orangenkraut und Kartoffelturm

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 Walnuss

Klare Kartoffelsuppe mit Spinat - Süßkartoffelfagottini

Wildfanggarnele mit Rote-Bete-Risotto und Bananen-Curry-Soße

Filet vom Hochlandrind mit Hafer und zweierlei Sellerie

Hessischer Apfelweinkäse mit Apfelbrot

Dessert- Einstimmung

Schaum von Passionsfrüchten, Mango, Himbeere und Kokos

4-Gang € 73,00

5-Gang € 80,00

6-Gang € 88,00