

Möchten Sie eine Lesebrille?

Vorneweg...

Gezupfte Salate, Granatapfeldressing, Chips von Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Gänseleber mit Kirschen und zweierlei Schokoladen	19,00 €
dazu 2005 Escherndorfer Lump Riesling - Auslese edelsüß 5 cl	7,00 €
Weißer Tomatenschaum, Garnelengelee und marinierte Fjordforelle, Basilikumsalsa	19,00 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,50 €
Klare Kalbsschwanzbrühe mit Kalbsbries und Pfifferling -Fagottino	12,00 €

Mittendrin...

Elsässer Bachsaibling mit Bio Acquerello – Spinat Risotto	32,00 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	22,50 €
Geschmorte Salzwiesenlammschulter mit Bohnenragout und Knoblauch - Minzesoße	26,00 €
Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit Kohlrabi und Vanillekarotte	26,00 €
Ochschwanz mit rotem Zwiebelkompott gefüllt, zweierlei Sellerie	31,50 €
Im Gewürzsud gegartes Filet vom Hochland - Rind mit Schalottenhaube	34,00 €

Hinterher...

Hessischer Kuhkäse mit Blüten, Apfelweinäpfeln und Apfelbrot	12,00 €
3 mal Bergkäse, Brotauswahl, Früchtetips	12,00 €
Grießauflauf mit eingeweckten Aprikosen und geeistem Joghurt	12,00 €
Schaum von Buttermilch mit Lavendelpfirsich, Himbeere und Passionsfruchtsorbet	12,00 €



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 Spinatschaumsuppe

oder

Ligurische Nudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomate, Parmesan
Geschmorte Lammschulter, Bohnenragout, Knoblauch-Minzesoße
Grießauflauf, eingeweckte Aprikosen und geeister Joghurt

€ 37,00 / € 39,50

Weller`s Landhaus Menu

Gruß aus der Küche

Törtchen von der Gänseleber mit Kirschen, zweierlei Schokoladen

Klare Kalbsschwanzbrühe mit Pfifferling-Fagottino

Wildfanggarnele mit Bio-Acquerello-Spinatrisotto

Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit Kohlrabi , Vanillekarotte

Hessischer Apfelweinkäse mit Apfelbrot

Dessert- Einstimmung

Buttermilchschaum mit Lavendelpfirsich, Passionsfruchtsorbet

4-Gang € 68,00

5-Gang € 77,00

6-Gang € 86,00