

Möchten Sie eine Lesebrille?

Vorneweg...

Gezupfte Salate, Granatapfeldressing, Chips von Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Entenleber mit Kirschen und zweierlei Schokoladen	19,00 €
dazu 2005 Escherndorfer Lumpf Riesling - Auslese edelsüß 5 cl	7,00 €
Weißer Tomatenschaum, Garnelengelee, marinierter Färoer - Lachs, 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 – Karottengrün - Risotto, Schmorgurke	32,00 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	22,50 €
Geschmorte Duroc – Schweinebäckchen mit Muskatkürbis und Roter Bete	26,00 €
Sanft gegarter Kalbsschäufelbraten mit Kohlrabi und Vanillekarotte	26,00 €
Ochschwanz mit rotem Zwiebelkompott gefüllt und Petersilienwurzel	31,50 €
Im Gewürzsud gegartes Filet vom Hochland - Rind mit Haferhaube	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

Sanft gegarter Kalbsschaukelbraten mit Kohlrabi und Karotte

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 Schokolade

Weißer Tomatenschaum, Garnelengelee, Färoer - Lachs

Klare Kalbsschwanzbrühe mit Pfifferling-Fagottino

Im Gewürzsud gegartes Filet vom Hochland mit Hafer

Hessischer Apfelweinkäse mit Apfelbrot

Dessert- Einstimmung

Buttermilchschaum mit Lavendelpfirsich, Passionsfruchtsorbet

4-Gang € 72,00

5-Gang € 80,00

6-Gang € 88,00