

Festtagsspeisekarte Ostern 2019



... und das Beste zum Feste von unserer Hauptspeisekarte

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel	5,90 €
Kraftbouillon "Celestine" mit Fadennudeln	5,90 €
„Ceasar Salad“ mit Croutons	12,50 €
Wildkräutersalat mit geräuchertem Lachs & Forellenfilet, Himbeer-Vinaigrette & geröstetem Baguette	13,80 €
Gebratene Kalbsleber mit Zweierlei Kartoffel- & Süßkartoffelstampf und in Butter gebratenen Apfel-Zwiebel-Ringen	19,50
<u>Vegetarisch</u> Flammkuchen „Hubertus Spezial“ mit Weintrauben, Roten Zwiebeln, Ziegenkäse & Honig	12,50 €
Hausgemachter Gemüsegulasch (vegan) aus Paprika, Fenchel, Zucchini, Karotten	14,80 €

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen fröhliches Osterfest und freuen uns,
dass Sie diesen Tag bei uns verbringen!

Veranstaltungskalender auf
www.landhaushubertus.com | Tel: 030/ 401 17 46

Spargelgerichte:

Suppen

Spargelsuppe	5,80 €
Spargelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	6,50 €
Spargelsuppe mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken	6,50 €

Hauptgänge

Vegetarisch: Portion weißen Spargel mit Sauce Hollandaise & goldbrauner Butter dazu Petersilienkartoffeln 14,80 €

Vegetarisch: Flammkuchen mit weißem Spargel, Kirschtomaten & Rucola 13,50 €

Rührei mit Spargel & Petersilienkartoffeln 16,80 €

Schwarzwälder oder Saftschinken

dazu weißer Spargel und gebutterte Petersilienkartoffeln 18,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

dazu weißer Spargel und gebutterte Petersilienkartoffeln 19,50 €

Schnitzel Wiener Art

dazu weißer Spargel und gebutterte Petersilienkartoffeln 19,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit weißem Spargel & gebutterten Petersilienkartoffeln 22,50 €

Zanderfilet in Butter gebraten

mit weißem Spargel & Petersilienkartoffeln 21,50 €

Dessert:

Vanilleeis mit karamellisiertem Spargel auf frischen Erdbeeren 7,80 €

Unsere festlichen Oster-Empfehlungen:

Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratine & Pariser Karotten 21,50 €

Duo vom Lachs- & Zanderfilet gebraten

an Kräutersoße, dazu Gemüse-Risotto & gratinierte Blattspinat-Petit-Four 23,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat 21,50 €

Im Heu geschmorter Lambraten

an Burgundersoße, dazu Rosmarinkartoffeln & Prinzessbohnen mit Speck 20,50 €

Lammkarree an Thymian-Burgundersoße, dazu Grillgemüse & Macaire-Kartoffeln 24,50 €

Gut zu wissen! Macaire-Kartoffeln werden auf beiden Seiten knusprig gebratene Kartoffelkuchlein genannt. Gebackene Kartoffeln grob zerdrückt, verfeinert mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, werden zu einer Rolle geformt, scheibenweise geschnitten und von beiden Seiten auf der Pfanne knusprig gebraten. Kartoffelbeilage köstlich mal anders!

Beilagenänderung zzgl. 2,50 €

Unsere Dessertempfehlungen:

Karamellisierte **Crème Brûlée & Fruchtsorbet** 7,80 €

Schokoladen-Kouvertüren-Dessert mit Amarena-Eis 7,80 €