

Menü „*Degustation*“

Geräucherter Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken
mit einem Pesto von Sonnenblumenkernen
Aprikosenchutney | Steinpilzvinaigrette | Salatspitzen
oder
Filet von der Fjordforelle in Petersilienöl konfiert
junge Zwiebeln | Buttermilch | Radieschen

Kraftbrühe vom Kalb aus dem Münsterland
Kalbsfilet | Kalbspraline | Sommertrüffel

Jakobsmuschel & knusprige Langustino
Misohollandaise | Eiszapfen | japanischer Bergpfeffer

Geeister Mimosa Cocktail
Yuzu | Ingwerlimonade | Zitrusfrucht

Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus
Sellerie | Pfifferlinge | Kartoffelkrapfen
oder
Filet vom Steinbutt über Holzkohle gegrillt
Soja - Buttersauce | Knackiges Gemüse | Wasabipüree

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel
oder
Pfirsich Melba „Landhaus Style“
Joghurt | Pfirsich | Himbeere

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse)	49 €
5 Gang (Vorspeise- Suppe- Zwischengang- Hauptgang- Dessert/Käse)	73 €
7 Gang	89 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für das 5 Gang Menü mittags bis spätestens 13.00 Uhr und abends bis 19.30 Uhr entgegen nehmen.

A la carte

Vorspeise

Geräucherter Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken
mit einem Pesto von Sonnenblumenkernen
Aprikosenchutney | Steinpilzvinaigrette | Salatspitzen 15 €

Filet von der Fjordforelle in Petersilienöl konfiert
junge Zwiebeln | Buttermilch | Radieschen 15 €

Suppe

Kraftbrühe vom Kalb aus dem Münsterland
Kalbsfilet | Kalbspraline | Sommertrüffel 9 €

A la carte

Zwischengang

Jakobsmuschel & knusprige Langustino 19 €
Misohollandaise | Eiszapfen | japanischer Bergpfeffer

Sorbet

Geeister Mimosa Cocktail 8 €
Yuzu | Ingwerlimonade | Zitrusfrucht

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus 35 €
Sellerie | Pfifferlinge | Kartoffelkrapfen

Filet vom Steinbutt über Holzkohle gegrillt 35 €
Soja - Buttersauce | Knackiges Gemüse | Wasabipüree

Die Steakkarte

Nur ausgewähltes, gut marmoriertes Fleisch wird von uns gereift!

Unser Anspruch an unser Fleisch:

Nur Angus Rinder von unserem Landwirt mit QS-Zertifizierung

Grundfutter vom Zuchtbetrieb selbst produziert

Zusatz- und Kraftfutter aus regionalem Getreide

Kurzer Transport und stressfreie Schlachtung unweit vom Landhaus

Unsere Cuts

Rumpsteak am Knochen gegrillt 350 g	30 €
-------------------------------------	------

Entrecote über Buchenholz gegrillt 250 g	30 €
--	------

Tomahawk Steak 1000 g	80 €
-----------------------	------

Meat der Woche

Große oder besondere Stücke Fleisch zum Teilen ... Fragen lohnt sich!

Beilagen zum Steak

Wähle das Gemüse

pro Portion 4 €

Marktgemüse mit Landbutter glasiert
Blattsalate in Kräuterdressing

Wähle die Beilage

pro Portion 4 €

Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte
Landhausfritten mit Meersalzflöckchen

Wähle die Sauce

pro Portion 3 €

Jus mit Schalotte & Portwein
Cognac Pfeffersauce

Landhausküche

Suppe

Schaumsuppe von Pfifferlingen mit Lauchzwiebel 7 €

Blattsalate der Saison in Kräuterdressing 9 €

Croutons | Schnittlauch | Radieschen

Hauptgang

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten 24 €

Preiselbeeren | warmer Kartoffelsalat | Salatherz

Seelachsfilet „Müllerinnen Art“ 20 €

Krabbenremoulade | Schmorgurken | Pellkartoffeln

Ochsenbäckchen „überschmort“ 25 €

Jus | Pfifferlinge | Kartoffelpüree

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Ricotta und Steinpilzen 20 €

Belper Knolle | Thymianschaum | Kirschtomate

Herzhaft oder Süß?

Käse

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt 10 €
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel

Dessert

Pfirsich Melba „Landhaus Style“ 10 €
Joghurt | Pfirsich | Himbeere

Hausgemachtes Eis & Sorbet mit frischem Obst 9 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

Geeister Mimosa Cocktail 8 €
Yuzu | Ingwerlimonade | Zitrusfrucht