

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



SONNTAG

18. FEBRUAR 2024



Landhaus Dubs * Wolfgang Dubs * Am Mühlpfad 10
67547 Osthofen * Tel. 06242- 9 12 52 05
landhaus@dubs.de

Apéritifempfehlungen

Edition W. Dubs:

2020 Pinot Noir Rosé Sekt brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 8,00

2019 Sekt - Cuvée du Patron

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 8,00

Champagne Mandois

Cuvée Préstige "Victor" 0,1 € 18,00

Weinempfehlungen

2022er Sauvignon blanc

Weingut Weedenborn, Monzernheim

Glas 0,2 € 7,90

2021er Silvaner

Weingut Sander, Mettenheim

Glas 0,2 € 7,90

2022er Rosé

VDP Weingut Rappenhof, Alsheim

Glas 0,2 € 6,80

2018er Cuvée X

Weingut Spohr, Abenheim

Glas 0,2 € 7,20

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Sorbetvariation € 8,00

Crème Brûlée mit frischen Beeren
und Rahmeis € 8,80

Vorspeisen

Kalbsfilet in feiner Thunfischsauce
und Wildsalate € 16,00

Saiblingfilet in Riesling-beurre blanc
mit Meeresbohnen und kleine Salate € 18,00

Rochenflügel in Petersilienbutter
gebraten mit Salat von Berglinsen € 18,00

Unsere Gänseleberterrinen mit
Eisweingelee und Kürbis-Kumquats –
Chutney, Brioche und Beerenauslese
€ 28,00

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:
Zuckerschotensuppe mit
Schwarzbrotcroutons

Sonntagsbraten:

Rhein Hessischer Sauerbraten mit
Kartoffelklößen und Apfelkompott
€ 26,00

1) Ragout vom schußfrischen Wingertsreh
mit gerösteten Champignons und
handgemachte Spätzle und
Preiselbeeren € 28,00

2) Rücken vom Skrei Winterkabeljau in
Champagner-Senfschaumsauce mit
zweierlei von der Schwarzwurzel und
Kartoffelperlen € 35,00