

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

19. MAI 2019



LANDHAUS

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

Apéritifempfehlungen

Edition W. Dubs:

2013 Pinot Noir Rosé Sekt brut

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 6,50

2013 Riesling Sekt brut Dossage Zero

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 6,50

Champagner Laurent Perrier

La Cuvée, brut 0,1 € 11,50

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom frischen Thunfisch
und Kalbsfilet € 18,80

Ragout von Pfälzer Weinbergschnecken
im Champignon überbacken € 17,80

Grüner und weißer Spargel mit
gebratener Jakobsmuschel, Tigergarnele
und Sommertrüffel € 24,80

Unsere hausgemachte Gänseleberterrinen
mit Eisweingelee, Kürbis-Chutney
Brioche und Beerenauslese € 24,80

Weinempfehlungen

2016er Weißer Burgunder trocken

Weingut Gutzler, Gundheim

Glas 0,2 € 5,20

2018er Riesling trocken

Weingut Spiess, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,50

2005er Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Erbdinger, Bechtheim

Glas 0,2 € 5,90

2015er Spätburgunder trocken

Rheinhessen Vinothek W. Dubs

Glas 0,2 € 5,90

Hauptgerichte

Sonntagssuppe:

Rahmsuppe vom heimischen Spargel

Sonntagsbraten:

Wonnegauer Lendchen mit
Spargelgemüse und neue Kartoffeln
€ 18,80

- 1) Maispoularde in weißem Portwein auf
Spargel-Graupen-Risotto € 22,50
- 2) Maischollenfilet „Finkenwälder Art“
mit Schlosskartoffeln € 27,80
- 2) Carrée vom Lammrücken unter der
Wildkräuterkruste mit dreierlei
Bohnen und Rosmarinkartoffeln
€ 29,80
- 4) Kalbspiccata mit heimischem
Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und neue Kartoffeln € 34,50

Desserts

Caffè Affogato € 5,50

Crème brûlée mit Rahmeis € 6,80

Auswahl von Rohmilchkäse von
Mître Affineur Waltmann € 9,80