

HERZLICH WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS

SONNTAG

17. MAI 2026



LANDHAUS

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

Chadonnay und Pinot Noir

Traditionelle Flaschengärung 0,1 € 8,00

Champagne Mandois

Cuvée Préstige "Victor" 0,1 € 18,00

Weinempfehlungen

2024er Silvaner

Weingut May, Osthofen

Glas 0,2 € 7,20

2024er Bechtheimer Riesling

Weingut Erbdinger, Bechtheim

Glas 0,2 € 7,50

2025er Pinot Noir Rosé trocken

Hieronymus & Alexander

Weingut Rappenhof, Alsheim

Glas 0,2 € 6,80

2024er Cuvée Jakob D.

Weingut Dautel, Bönningheim - Württemberg

Glas 0,2 € 7,80

Desserts

Caffè Affogato € 6,50

Geeister Kir Royal € 8,00

Creme Brûlée mit frischen Beeren
und Rahmeis € 9,80

Erdbeer Cup „Romanoff“ € 10,00

Vorspeisen

Rilette vom Label Rouge Lachs

mit Kaviarschmand auf Sieben

Kräuter-Sauce € 22,00

Spargelspitzen mit Jakobsmuschel in

lauwarmer Trüffel-Beurre blanc € 24,00

Unsere Gänseleberterrinen mit

eingelegten Kirschen auf Eisweingelee

Brioche und Beerenauslese € 28,00

Hauptgerichte

Rahmsuppe vom heimischen Spargel

Sonntagsbraten:

Zart geschmorte Kalbsbäckchen mit

Karotten-Kartoffel-Stampf und Chips

€ 28,00

- 1) Filet von der Island Maischolle
„Finkenwerder Art“ mit
Nordseekrabben, Babyspinat und
Schlosskartoffeln € 38,00
- 2) Eicher Stangenspargel mit Piccata vom
Kalbsfilet mit Langostino-Beignets,
Hollandaise und Drilling Kartoffeln
€ 42,00
- 3) Hummer „Thermidor“ mit Spargel-
Maccheroncini € 44,00