

Victor's Landgasthaus
Die Scheune
Die gute Stube am Schloss Berg/Nennig

Unser Menü für Sie

Gebackener Ziegenkäse (v)
Wildkräutersalat | Walnuss | Weißstannenhonig
oder

Tatar vom Norwegischen Lachs
Frisée | Avocado | Dill

* * *

Chili-Parmesan Suppe | Chilifäden
oder

Kartoffel - Lauchsuppe | Lyoner

* * *

Medaillons vom Schweinefilet
Bunte Pfeffersauce | Brokkoli | Schupfnudeln
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Rahmspitzkohl | Risoleekartoffeln

* * *

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce
oder

Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons

als 3 – Gang – Menü 37 Euro (ohne Suppe)

als 4 – Gang – Menü 42 Euro

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse (v) Wildkräutersalat Walnuss Weißtannenhonig	8 Euro
Maultaschen (v) getrocknete Tomaten Walnüsse Rucola Parmesan	9 Euro
Tatar vom Norwegischen Lachs Frisée Avocado Dill	10 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan	12 Euro
Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapern	13 Euro

Suppen

Chili Parmesansuppe Chilifäden	6 Euro
Kartoffel - Lauchsuppe Lyoner	7 Euro
Merziger Apfelweinsuppe Scampis Saté	8 Euro

Vegetarisch

Bandnudeln	17 Euro
Kräuterseitlinge Cherrytomaten Sahne	Als Vorspeise 11 Euro
Pikantes Kartoffelcurry mit Reis (vegan)	13 Euro

Hauptgänge

Chili-Lyoner Bratkartoffeln Senf	14 Euro
Hausgemachte Rinderroulade Rotkraut Hoorische	18 Euro
Pferdesteak Rotweinsauce Dicke Bohnen Landhauskartoffeln	18 Euro
Zürcher Geschnetzeltes Hausgemachte Spätzle Champignons Vichy Karotten	19 Euro
Medaillons vom Schweinefilet Bunte Pfeffersauce Brokkoli Schupfnudeln	19 Euro
Maispoulardenbrust Grüner Spargel Selleriepüree Thymianjus	20 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren	22 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen Petersilienwurzel - Karottenpüree Madeirasauce	22 Euro
Rumpsteak Hausgemachte Kräuterbutter Speckbohnenbündchen Kartoffelgratin	24 Euro

Fisch

Schwertfischsteak Rieslingsauce Blattspinat Topinambur	22 Euro
Zanderfilet auf der Haut gebraten Rahmspitzkohl Risoleekartoffeln	23 Euro
Thunfischsteak rosa gebraten Tomaten - Zucchinirisotto Wasabisauce	25 Euro

Desserts

Dame Blanche	7 Euro
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce	8 Euro
Mousse von der Tonkabohne Früchtespiegel	9 Euro
Vanille Crème Brûlée Himbeersorbet	9 Euro
Chocolat Moelleux Schokotörtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis	10 Euro
Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons mit einem Glas 0,1l Gewürztraminer vom Weingut Schmitt Weber	(ohne Wein 12 Euro) 15 Euro

Wir wünschen angenehme Stunden!

Gerne informieren wir Sie persönlich über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Außerdem steht Ihnen jederzeit unsere Info-Mappe „Lebensmittel-Kennzeichnung“ zur Verfügung

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung