

Victor's Landgasthaus
Die Scheune

Die gute Stube am Schloss Berg/Nennig

Unsere Menüempfehlung für Sie

Gebackener Ziegenkäse (v)
Wildkräutersalat | Walnuss | Weißtannenhonig *i,p*
oder

Tatar vom Norwegischen Lachs
Frisée | Avocado | Dill *g,s*

* * *

Chili-Parmesan-Suppe | Chilifäden (v) *e*
oder

Kartoffel-Lauch-Suppe | Lyoner *e,i*

* * *

Medaillons vom Schweinefilet
Bunte Pfeffersauce | Brokkoli | Schupfnudeln *e,h*
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Rahmspitzkohl | Risleekartoffeln *e,g,h*

* * *

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce *a,e,f,p*
oder

Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons *e,a*

als 3-Gang-Menü 37,- Euro (ohne Suppe)
als 4-Gang-Menü 42,- Euro

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse (v) Wildkräutersalat Walnuss Weißstannenhonig <i>i,p</i>	8 Euro
Maultaschen (v) getrocknete Tomaten Walnüsse Rucola Parmesan <i>a,f,p</i>	9 Euro
Tatar vom Norwegischen Lachs Frisée Avocado Dill <i>i,s,g</i>	10 Euro

Suppen

Chili-Parmesan-Suppe Chilifäden (v) <i>e</i>	6 Euro
Kartoffel-Lauch-Suppe Lyoner <i>h,i</i>	7 Euro

Vegetarisch

Pikantes Kartoffelcurry mit Reis (<i>vegan</i>)	13 Euro
Semmelknödel mit Waldpilzen <i>a,f,e,h</i>	14 Euro

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten Rahmspitzkohl Risoleekartoffeln <i>e,g,h</i>	23 Euro
Thunfischsteak rosa gebraten Tomaten-Zucchini-Risotto Wasabisauce <i>e,g</i>	25 Euro

Fleisch

Chili-Lyoner Bratkartoffeln Senf <i>e,f,i</i>	14 Euro
Hausgemachte Rinderroulade Rotkraut „Hoorische“ <i>h,t,i</i>	18 Euro
Medaillons vom Schweinefilet Bunte Pfeffersauce Brokkoli Schupfnudeln <i>e,f</i>	19 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren <i>a,i,f</i>	22 Euro
Rumpsteak Hausgemachte Kräuterbutter Speckbohnenbündchen Kartoffelgratin <i>e,f</i>	24 Euro

Desserts

Dame Blanche <i>e,f</i>	7 Euro
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce <i>a,e,f,p</i>	8 Euro
Mousse von der Tonkabohne Früchtespiegel <i>e,f</i>	9 Euro
Vanille Crème brûlée Himbeersorbet <i>e,f</i>	9 Euro
Chocolat Moelleux Schokotörtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis <i>a,e,f</i>	10 Euro
Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons mit einem Glas 0,1l Gewürztraminer vom Weingut Schmitt Weber ohne Wein <i>e,a,</i>	15 Euro 12 Euro

Allergenkennzeichnung

a) enthält Gluten **e)** enthält Milch und/oder Laktose **f)** enthält Eier **g)** enthält Fisch **h)** enthält Sellerie
i) enthält Senf **j)** enthält Soja **p)** enthält Nüsse **q)** enthält Lupinen **r)** enthält Krebs- und Schalentiere
s) enthält Weichtiere **t)** enthält Schwefeldioxid/Sulphite

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.
Gerne informieren wir Sie persönlich über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.