

Möchten Sie eine Lesebrille?

Vorneweg...

Feldsalat, Granatapfeldressing, Chips von Südtiroler Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Gänseleber mit Pflaume, Sanddorn und Walnuss	18,50 €
dazu 2005 Escherndorfer Lumpf Silvaner - Auslese edelsüß 5 cl	6,50 €
Roh marinierte Bayerische Garnelen mit Melone und eingelegtem Rettich	18,50 €
Ligurische Nudeln mit Pesto von getrockneten Tomaten und Oliven, gehobeltem Parmesan	14,00 €
Aufgeschlagene Grünkohlsuppe mit Königsberger Klopsen	12,00 €

Mittendrin...

Elsässer Saibling Süßkartoffelpüree und Rosenkohlblättern	31,50 €
Ligurische Nudeln mit Pesto von getrockneten Tomaten und Oliven, gehobeltem Parmesan	22,00 €
Sanft gegarter Kalbstafelspitz auf Spitzkohl mit Kartoffelturm	25,00 €
Geschmorte heimische Rehschulter mit Rotkohl und gefüllten Grießknödeln	25,50 €
Allgäuer Entenbrust mit Orangenkraut und Semmelknödeln	26,00 €
Filet vom Hochland - Rind mit Haferhaube und zweierlei Sellerie	34,00 €

Hinterher...

Hessischer Apfelweinblütenkäse mit und Apfelbrot	12,00 €
Käseauswahl (4 Stück) von Allgäuer Käsen, Brotkorb, Früchtetipps	12,00 €
Buchweizenauflauf mit Williamsbirne, Preiselbeere und Zichoriwurzeleis	11,50 €
Lübecker Marzipanschaum mit Mango und Glühweineis	11,50 €



Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen.

Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten auf beipackähnliche Fußnoten.

Im Falle einer Unverträglichkeit bitten wir Sie diese uns mitzuteilen und wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

Landart – Menu

Aufgeschlagene Staudenselleriesuppe

oder

Ligurische Nudeln, Pesto von getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan

Sanft gegarter Entenkeule, Orangenkraut und Kartoffelturm

Buchweizenauflauf mit Birne, Preiselbeere und Zichowwurzeleis

€ 37,00 / € 39,50

Weller`s Landhaus Menu

Gruß aus der Küche

Törtchen von der Gänseleber mit Pflaume, Sanddorn und Walnuss

Aufgeschlagene Grünkohl- suppe mit Königsberger Klops

Jacobsmuschel mit Rote-Bete-Risotto und Bananen-Curry-Soße

Milchkalbrücken mit Hafer und Muskatkürbis

Allgäuer Käseauswahl mit Früchtebrot

Dessert- Einstimmung

Lübecker Marzipanschaum. Mango und Glühweineis

4-Gang € 73,00

5-Gang € 80,00

6-Gang € 88,00