

Frühstück von 8 – 15 Uhr

Zu allen Frühstücken reichen wir Brot, Brötchen und Butter, für 0,50 € Aufpreis gerne auch glutenfreies Brot

Süßes Frühstück

Crêpe gefüllt mit Himbeer-Schmand,
überzogen mit Ahornsirup
und frischen Beeren,
ein gekochtes Ei, Konfitüre, Croissant
9,20 €

Kleines Frühstück

Putenbrust, Gouda, Rührei mit Tomaten,
Mozzarella und Basilikum, Kräuterquark,
Konfitüre, Eiweißschock mit frischen Beeren
11,90 €

Landhaus Frühstück

Kalbsleberwurst, Serrano Schinken,
gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und
Honig-Dill-Sauce, Frischkäse,
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Pesto,
gebratenes Hühnerfilet mit Hollandaise,
Champignons und einem Spiegelei,
kleiner Eiweißschock mit frischen Beeren
15,90 €

Käseplatte

Tête de Moine, Morbier, Tomme de Savoie,
Camembert, Schweizer Bergkäse,
Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin
gebacken, Büffel Mozzarella mit Tomaten,
Weintrauben, Feigensenf
16,90 €

Aufschnitt-Platte

Kalbsleberwurst, Salami, Putenbrust,
Zwiebelmett mit frischen Zwiebeln und
Cornichons, Tomme de Savoie, Camembert,
2 Nürnberger Würstchen,
Rührei mit Speck und Zwiebeln,
15,90 €

Lachs Frühstück

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
und Sahnemeerrettich, Frischkäse,
Rührei und Toast
14,90 €

Englisches Frühstück

3 Spiegeleier mit Baked Beans, Bacon,
Nürnberger Würstchen,
gegrillter Tomate und Toast
12,90 €

Dreierlei Brioche

Brioche belegt mit Frischkäse, Gurke
hausgebeiztem Lachs und Meerrettich,
Brioche mit Avocado und Käse überbacken,
Brioche mit Trüffelrührei
und gebratenen Champignons
15,90 €

Vegetarisches Frühstück

Gouda, Morbier, Kräuterquark, Tomate mit
Büffel Mozzarella, Wrap mit Avocado,
Tomate, Feta und Rucola, Rührei natur,
Bircher Müsli mit frischen Beeren, Konfitüre
13,90 €

Veganes Frühstück

Brot mit Rucola frischem Avocado Salat,
Pinienkernen und Tomaten, Porridge mit
Hafermilch, Chiasmen, frischen Beeren und
Agavensirup, Rohkost, Konfitüre, Margarine
13,90 €

Kinder Brunch

Crêpe mit Nutella, ein gekochtes Ei, Gouda,
Putenbrust, frisches Obst, Konfitüre,
Joghurt mit Beeren und Honig
8,50 €

Landhaus Spezial (für 2 Personen)

Trüffel-Rührei mit Serrano Chips, Hühnerfilet mit Hollandaise und Champignons, Frischkäse,
hausgebeizter Lachs, Avocado-Salat, Gouda, Schweizer Bergkäse, Camembert, Salami,
Kalbsleberwurst, Zwiebelmett, Putenbrust, 2 kleine Eiweißschock,
dazu servieren wir 2 Glas Prosecco und frischen Orangensaft
für 2 Personen 33,90 € für 4 Personen 59,90 €

Müsli, Quark, Joghurt

Naturjoghurt

mit saisonalem Obst und Honig
5,90 €

Super Bowl

Hausgemachtes Granola Müsli mit Nüssen,
Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa,
frischen Beeren und Agavensirup
Wahlweise: Milch, Joghurt oder Sojamilch
7,00 €

Eiweißchock

aus Vanillequark, Nüssen, Obst,
Honig und Crunchy Streuseln
7,00 €

Bircher Müsli

Klassisch mit zarten Haferflocken,
geraspeltem Apfel, gehackten Haselnüssen
Joghurt, Milch und Honig
6,90 €

Eierspeisen

Wir verarbeiten Eier von einem regionalen Bauern unseres Vertrauens und ausschließlich aus Freilandhaltung

2 Eier im Glas

mit Schnittlauchbutter und Toast
5,80 €

Strammer Max

2 Spiegeleier auf Bauernbrot mit Tomaten, Cornichons und Schinken
11,90 €

Egg Benedict

Geröstetes Brioche mit wachsw weichem Ei, frischem Spinat,
Sauce Hollandaise und Lauchzwiebeln
10,90 €

Wahlweise dazu: Bacon 11,50 € Avocado-Würfel 12,90 € Hausgebeizter Lachs 13,90 €

Bauernomelette

klassisch mit Kartoffeln, Schinkenwürfel, und Gewürz Gurken garniert
auch vegetarisch mit Gemüse erhältlich
12,90 €

Rühreier, Spiegeleier oder Omelette

aus 3 Eiern aus Freilandhaltung zubereitet, dazu reichen wir Butter und Toast

- Natur oder Kräuter 6,90 €
- mit Bacon Streifen 7,90 €
- mit Speckwürfeln, Zwiebeln 7,90 €
- mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 8,90 €
- mit Avocado, Schafskäse, Spinat, Chili und Zwiebeln 11,50 €

Trüffel-Rühreier

mit Serrano Chips und Brioche
14,50 €

Vorspeisen

3 Garnelen

an Avocado Salat und Cocktailsauce, dazu geröstetes Knoblauch-Baguette
14,90 €

Avocado Bruschetta

mit hausgemachtem Avocado Salat, Rucola und Pesto Baguette
9,90 €

Trüffel-Burrata

auf buntem Tomaten-Basilikum-Salat
13,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet
an einem Bett von Rucola, bestreut mit Parmesan
13,90 €

mit frischem Trüffel
16,90 €

Rote Bete Salat

mit Himbeer-Vinaigrette und frischen Himbeeren,
dazu karamellisierte Ziegenkäse mit Thymian
12,90 €

Landhaus Vorspeisenplatte

Lassen Sie sich von der Küche überraschen
für 2 Personen 17,90 € für 4 Personen 35,50 €

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen
8,90 €

Möhren-Ingwer-Suppe *vegan*

mit gebackenem Petergrün
6,90 €

Salate

Landhaus Salat

knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Ei
und einem Dressing Ihrer Wahl

13,80 €

Wahlweise mit:

Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

14,80 €

Schafskäse mit Kräutern

14,80 €

gegrilltem Hühnerfilet, Champignons und Zwiebeln

16,90 €

Folgende Dressing stehen zur Auswahl:

Balsamico-Preiselbeer-Vinaigrette

Honig-Senf

Himbeerdressing

Rucola-Salat mit gegrilltem Lachsfilet und Trüffel-Schafskäse

Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Avocado-Würfel, Sesam,
dazu gegrilltes Lachsfilet und Trüffel Schafskäse

19,90 €

Caesar Salat

mit Römersalat, frischem Parmesan, Avocado und geröstetem Brot ^{1,6,11}

15,90 €

Wahlweise mit:

gegrillten Hühnerfilet und Bacon

17,90 €

gegrillten Garnelen

19,90 €

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle

mit etwas Sahne, Emmentaler,
Röstzwiebeln und einem Beilagen Salat

11,90 €

Senf Eier

gebackene Eier
auf Kartoffel-Trüffel-Stampf
an Champagner-Dijonsenf-Sauce

14,90 €

Tortellini mit Trüffel

Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung an
feiner Parmesan-Trüffel-Sauce dazu
frischer Spinat und getrockneten Tomaten

16,90 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie
und einer bunten Salatvariation

11,90 €

Avocado Burger

mit hausgemachtem Avocado Salat, Schweizer Bergkäse und Spiegelei,
dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahm

16,90 €

Vegane Gerichte

Pasta mit Spinat

Verfeinert mit Olivenöl, etwas Knoblauch,
Chili und frischen Tomaten

13,90 €

Landhaus Power Bowl

Gegrilltes Teriyaki Gemüse, Blattspinat,
Rote Bete, Avocado, Reis, Chimichurri

14,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm und Käse

Elsass

Speck, Zwiebeln, Creme Fraîche und Käse

11,90 €

Trüffel Schafskäse Vegetarisch

Trüffel Schafskäse, Champignons, Tomaten

15,90 €

Hühnerfilet

gegrillte Hühnerfiletstreifen,
getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Knoblauch, Chili

14,90 €

Serrano

Rucola, Serrano Schinken

14,90 €

Ziegenkäse & Rote Beete Vegetarisch

Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse

13,90 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurken-Schmand-Salat, Preiselbeeren,
dazu Bratkartoffeln *oder* Kartoffelsalat

22,90 €

Schweinefilet

an Gorgonzolasauce dazu La Ratte Kartoffeln und grüne Bohnenbündchen

17,90 €

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Schalotten an Rahmsauce,
dazu Spätzle und Salat

21,90 €

Roastbeef

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

18,90 €

Tatar vom Rinderfilet

von Hand geschabtes Rinderfilet (ca. 180gr) am Tisch zubereitet

22,90 €

Pasta mit Rinderfilet

Tagliatelle mit gebratenen Rinderfiletstreifen an einer Champignonrahmsauce

18,90 €

Garnelenpfanne

½ Dutzend gebratene Garnelen

mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern dazu Knoblauchbaguette und Salat

22,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

mit Zucchini, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sesam,
etwas Chili und Teriyaki-Sauce, dazu Reis

22,90 €

Steinbutt

auf Rahmspinat mit rotem Zwiebelconfit dazu Trüffel-Kartoffelpüree

22,90 €

Vom Grill

Stellen Sie sich Ihr Gericht ganz nach Ihren Wünschen zusammen

Argentinisches Rinderfilet ca. 200gr. / 300gr.

29,90 € / 39,90 €

Schweinefilet ca. 200gr

13,90 €

Hähnchenbrustfilet ca. 200gr

13,90 €

Lachsfilet ca. 200gr

19,90 €

für 2 Personen

Chateaubriand ca. 500gr.

inklusive 4 Beilagen nach Wahl

89,90 €

Beilagen

Gemüse

jeweils 3,90 €

grüne
Bohnenbündchen
mit Speck
Rahmspinat
Brokkoli

Kartoffeln

jeweils 3,90 €

Bratkartoffeln mit
Speck und Zwiebeln
Pommes
Rosmarinkartoffeln

Salate

jeweils 3,50 €

Gemischter Salat
Tomaten-Zwiebel-
Salat
Gurken-Schmand-
Salat

Saucen

jeweils 3,00 €

Hollandaise
Sauce Bernaise
Kräuterbutter
Chimichurri (pikant)

Trüffel-Pommes

Pommes mit Trüffel und Parmesan

6,90 €

Trüffel-Stampf

5,90 €

Burger

*Wir verwenden für unsere Burger 100% Rindfleischpatties (ca. 180gr.)
die täglich frisch in unserem Hause zubereitet werden*

*Die Burger Brötchen werden in unserer Hausbäckerei von Hand gefertigt.
Zu jedem Burger reichen wir Pommes oder Süßkartoffelpommes.*

Landhaus Burger

saftig gebratenes Rinderhackfleisch, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln,
hausgemachte Burger-Sauce

15,90 €

mit Käse

16,50 €

California Burger

saftig gebratenes Rinderhackfleisch belegt mit Käse, Avocado, Spiegelei, Bacon,
Tomaten, Zwiebeln, Salat

17,90 €

Steak Burger

medium gebratene Rinderfilettranchen mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola,
gebratenen Champignons, geriebenem Parmesan, Tomaten und pikanter Chilisauce

22,90 €

Avocado Burger (Vegetarisch)

mit hausgemachtem Avocado Salat, Schweizer Bergkäse und Spiegelei,
dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahm

16,90 €

Alle unsere Burger auch mit Doppeltem Pattie + 6,50€

Für unsere kleinen Gäste

Ich weiß nicht

Penne Nudeln *wahlweise mit*

Butter

Tomatensauce

Brokkoli-Sahnesauce

7,50 €

Hab keinen Hunger

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree
und Gurkensalat

7,50 €

Ist mir egal

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel
mit Brokkoli und Pommes

7,50 €

Irgendwas

Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree
und Gurkensalat

7,50 €

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn

(Zubereitung ca. 25 min)

mit Mandeln, Rosinen
und einer Kugel Vanilleeis

12,90 €

Zweierlei Schokomousse

von weißer und brauner Schokolade
auf einem Himbeerspiegel

7,90 €

Schoko-Lava-Kuchen

(Zubereitung ca. 15 min)

mit Vanille Eis und Beerenspiegel

10,90 €

Crème Brûlée

gebrannte Vanille-Orangen-Creme

7,90 €

Kuchen & Torte

wechselnde Auswahl an Kuchen, unser Service informiert Sie gerne

Stück Kuchen 4,90 €

Stück Torte 5,90 €

Eis

*wir beziehen unser Eis aus einem traditionellen Berliner Handwerksbetrieb,
es werden keine künstlichen Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel verwendet*

Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Stracciatella

je 2,50 €

Sorbet Variation

Cassis-, Mango-, und Zitronen-Sorbet
mit frischen Beeren

7,50 €

Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

7,50 €

Zitronen-Sorbet mit Wodka

2 Kugeln Zitronen-Sorbet mit Wodka

6,50 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

jeweils mit Vanilleeis und Sahne

7,50 €

Käse

Käse Platte

Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischen Trauben und Feigensenf

15,90 €