

# 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  
9,90 €

## Kleines Frühstück

Putenbrust, Gouda, Rührei mit Tomaten,  
Mozzarella und Basilikum, Kräuterquark,  
Konfitüre, Eiweißschock mit frischen Beeren  
12,90 €

## Landhaus Frühstück

Kalbsleberwurst, Serrano Schinken,  
gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und  
Honig-Dill-Sauce, Frischkäse,  
Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto,  
gebratenes Hühnerfilet mit Hollandaise,  
Champignons und einem Spiegelei,  
kleiner Eiweißschock mit frischen Beeren  
17,90 €

## Käseplatte

Tête de Moine, Morbier, Tomme de Savoie,  
Camembert, Schweizer Bergkäse,  
Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin  
gebacken, Büffel Mozzarella mit Tomaten,  
Weintrauben, Feigensenf  
18,50 €

## Aufschnitt-Platte

Kalbsleberwurst, Salami, Putenbrust,  
Zwiebelmett mit frischen Zwiebeln und  
Cornichons, Tomme de Savoie, Camembert,  
2 Nürnberger Würstchen,  
Rührei mit Speck und Zwiebeln,  
17,90 €

## Lachs Frühstück

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
und Sahnemeerrettich, Frischkäse,  
Rührei und Toast  
16,90 €

## Englisches Frühstück

3 Spiegeleier mit Baked Beans, Bacon,  
Nürnberger Würstchen,  
gegrillter Tomate und Toast  
13,90 €

## Dreierlei Brioche

Brioche belegt mit Frischkäse, Gurke  
hausgebeiztem Lachs und Meerrettich,  
Brioche mit Avocado und Käse überbacken,  
Brioche mit Trüffelrührei  
und gebratenen Champignons  
16,90 €

## Vegetarisches Frühstück

Gouda, Morbier, Kräuterquark, Tomate mit  
Büffelmozzarella, Wrap mit Avocado,  
Tomate, Feta und Rucola, Rührei natur,  
Bircher Müsli mit frischen Beeren, Konfitüre  
14,90 €

## Veganes Frühstück

Brot mit Rucola frischem Avocado Salat,  
Pinienkernen und Tomaten, Porridge mit  
Hafermilch, Chiasamen, frischen Beeren und  
Agavensirup, Rohkost, Konfitüre, Margarine  
14,90 €

## Kinder Brunch

Crêpe mit Nutella, ein gekochtes Ei, Gouda,  
Putenbrust, frisches Obst, Konfitüre,  
Joghurt mit Beeren und Honig  
8,90 €

## 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 35,90 € für 4 Personen 65,90 €

# Müsli, Quark, Joghurt

## Naturjoghurt

mit saisonalem Obst und Honig  
6,90 €

## Super Bowl

Hausgemachtes Granola Müsli mit Nüssen,  
Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa,  
frischen Beeren und Agavensirup  
wahlweise: Milch, Joghurt oder Sojamilch  
7,90 €

## Eiweißchock

aus Vanillequark, Nüssen, Obst,  
Honig und Crunchy Streuseln  
7,90 €

## Bircher Müsli

Klassisch mit zarten Haferflocken,  
geraspeltem Apfel, gehackten Haselnüssen  
Joghurt, Milch und Honig  
7,90 €

# Eierspeisen

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

## 2 Eier im Glas

mit Schnittlauchbutter und Toast  
6,50 €

## Strammer Max

2 Spiegeleier auf Bauernbrot mit Tomaten, Cornichons und Schinken  
12,90 €

## Egg Benedict

Geröstetes Brioche mit wachswweichem Ei, frischem Spinat,  
Sauce Hollandaise und Lauchzwiebeln  
11,90 €

wahlweise dazu: Bacon 12,50 € Avocado-Würfel 13,90 € Hausgebeizter Lachs 14,90 €

## Bauernomelette

klassisch mit Kartoffeln, Schinkenwürfel, und Gewürzgurken garniert  
auch vegetarisch mit Gemüse erhältlich  
13,90 €

## Rühreier, Spiegeleier oder Omelette

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

- Natur oder Kräuter 7,50 €
- mit Bacon Streifen 8,50 €
- mit Speckwürfeln, Zwiebeln 8,50 €
- mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 9,90 €
- mit Avocado, Schafskäse, Spinat, Chili und Zwiebeln 12,50 €

## Trüffel-Rühreier

mit Serrano Chips und Brioche  
15,90 €

# Vorspeisen

## 3 Garnelen

an Avocado Salat und Cocktailsauce, dazu geröstetes Knoblauch-Baguette  
16,90 €

## Avocado Bruschetta

mit hausgemachtem Avocado Salat, Rucola und Pesto Baguette  
10,90 €

## Trüffel-Burrata

auf buntem Tomaten-Basilikum-Salat  
15,90 €

## Carpaccio vom Rinderfilet

hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet  
an einem Bett von Rucola, bestreut mit Parmesan  
15,90 €

mit frischem Trüffel  
18,90 €

## Rote Beete Salat

mit Himbeer-Vinaigrette und frischen Himbeeren,  
dazu karamellisierte Ziegenkäse mit Thymian  
13,90 €

## Landhaus Vorspeisenplatte

Lassen Sie sich von der Küche überraschen  
für 2 Personen 19,90 €      für 4 Personen 36,90 €

# Suppen

## Berliner Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen  
10,90 €

## Möhren-Ingwer-Suppe *vegan*

mit gebackenem Petergrün  
7,90 €

# Salate

## Landhaus Salat

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

14,90 €

*wahlweise mit:*

Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

15,90 €

Schafskäse mit Kräutern

16,50 €

gegrilltem Hühnerfilet, Champignons und Zwiebeln

18,50 €

*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

21,90 €

## Caesar Salat

mit Römersalat, frischem Parmesan, Avocado und geröstetem Brot <sup>1,6,11</sup>

17,50 €

*wahlweise mit:*

gegrillten Hühnerfilet und Bacon

19,90 €

gegrillten Garnelen

20,90 €

# Vegetarische Gerichte

## Schwäbische Käsespätzle

mit etwas Sahne, Emmentaler,  
Röstzwiebeln und einem Beilagen Salat

14,90 €

## Senf Eier

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

15,90 €

## Tortellini mit Trüffel

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

18,90 €

## Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie  
und einer bunten Salatvariation

13,90 €

## Avocado Burger

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

17,90 €

# Vegane Gerichte

## Pasta mit Spinat

Verfeinert mit Olivenöl, etwas Knoblauch,  
Chili und frischen Tomaten

14,90 €

## Landhaus Power Bowl

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

16,50 €

# 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

12,90 €

## Trüffel Schafskäse vegetarisch

Trüffel Schafskäse, Champignons, Tomaten

16,90 €

## Hühnerfilet

gegrillte Hühnerfiletstreifen,  
getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln,  
Knoblauch, Chili

16,50 €

## Serrano

Rucola, Serrano Schinken

16,50 €

## Ziegenkäse & Rote Beete vegetarisch

Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse

15,50 €

# Hauptgerichte

## Wiener Schnitzel

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

24,90 €

## Schweinefilet

an Gorgonzolasauce, dazu La Ratte Kartoffeln und grüne Bohnenbündchen

19,90 €

## Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

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

24,90 €

## Roastbeef

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

19,90 €

## Tatar vom Rinderfilet

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

24,90 €

## Pasta mit Rinderfilet

Tagliatelle mit gebratenen Rinderfiletstreifen an einer Champignonrahmsauce

19,90 €

## Garnelenpfanne

½ Dutzend gebratene Garnelen

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

24,90 €

## Gegrilltes Lachsfilet

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

24,90 €

## Steinbuttfilet

auf Rahmspinat mit rotem Zwiebelconfit, dazu Trüffel-Kartoffelpüree

24,90 €

# Vom Grill

*Stellen Sie sich Ihr Gericht ganz nach Ihren Wünschen zusammen*

Argentinisches Rinderfilet ca. 200gr. / 300gr.

32,90 € / 43,90 €

Schweinefilet ca. 200gr

15,90 €

Hähnchenbrustfilet ca. 200gr

15,90 €

Lachsfilet ca. 200gr

21,90 €

*für 2 Personen*

Chateaubriand ca. 500gr.

inklusive 4 Beilagen nach Wahl

98,90 €

## Beilagen

### Gemüse

*jeweils 4,50 €*

grüne  
Bohnenbündchen  
mit Speck  
Rahmspinat  
Brokkoli

### Kartoffeln

*jeweils 4,50 €*

Bratkartoffeln mit  
Speck und Zwiebeln  
Pommes  
Rosmarinkartoffeln

### Salate

*jeweils 3,90 €*

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

### Saucen

*jeweils 3,50 €*

Hollandaise  
Sauce Bernaise  
Kräuterbutter  
Chimichurri (pikant)

## Trüffel-Pommes

Pommes mit Trüffel und Parmesan

7,90 €

## Trüffel-Stampf

6,90 €

# Burger

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

*Die Burgerbrötchen 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

17,50 €

mit Käse

17,90 €

## California Burger

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

18,90 €

## Steak Burger

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

25,90 €

## Avocado Burger (vegetarisch)

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

17,90 €

**Alle unsere Burger auch mit doppeltem Pattie + 6,50€**

## Für unsere kleinen Gäste

### Ich weiß nicht

Penne Nudeln *wahlweise mit*

Butter

Tomatensauce

Brokkoli-Sahnesauce

7,90 €

### Hab keinen Hunger

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree  
und Gurkensalat

7,90 €

### Ist mir egal

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel  
mit Brokkoli und Pommes

7,90 €

### Irgendwas

Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree  
und Gurkensalat

7,90 €



## Dessert

### Karamellierter Kaiserschmarrn

(Zubereitung ca. 25 min)

mit Mandeln, Rosinen  
und einer Kugel Vanilleeis

14,90 €

### Zweierlei Schokomousse

von weißer und brauner Schokolade  
auf einem Himbeerspiegel

8,90 €

### Schoko-Lava-Kuchen

(Zubereitung ca. 15 min)

mit Vanille Eis auf einem Beerenspiegel

11,90 €

### Crème Brûlée

gebrannte Vanille-Orangen-Creme

8,90 €

## 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 2,80 €

### Sorbet Variation

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

7,90 €

### Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und Sahne

7,90 €

### Zitronen-Sorbet mit Wodka

2 Kugeln Zitronen-Sorbet mit Wodka

7,90 €

### Eiskaffee oder Eisschokolade

jeweils mit Vanilleeis und Sahne

7,90 €

## Käse

### Käse Platte

Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischen Trauben und Feigensenf

16,90 €