

# Frühstück von 8 – 15 Uhr

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

## Pancake Frühstück 10,90 €

Pancakes, Ahornsirup,  
frischen Beeren und Banane

## American Breakfast 12,90 €

2 Spiegeleier, Bacon, 2 Rostbratwürstchen,  
3 Pancakes, Ahornsirup, Toast

## Kleines Frühstück 13,90 €

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

## Landhaus Frühstück 17,90 €

Kalbsleberwurst, Rosmarin Schinken,  
gebackener Camembert, 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

## Käseplatte 18,50 €

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

## Aufschnitt-Platte 17,90 €

Kalbsleberwurst, Salami, Putenbrust,  
Zwiebelmett mit Zwiebeln und Cornichons,  
Tomme de Savoie, Camembert, 2 Nürnberger  
Rührei mit Speck und Zwiebeln,

## Lachs Frühstück 16,90 €

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

## Englisches Frühstück 14,90 €

3 Spiegeleier, Baked Beans, Bacon  
gebratene Champignons, Nürnberger,  
gegrillte Tomate, Toast

## Dreierlei Brioche 16,90 €

\* Frischkäse, hausgebeiztem Lachs,  
dazu Meerrettich,  
\*Avocadosalat und Käse überbacken,  
\*Rosmarin Schinken, pochiertem Ei, Bacon,  
und Hollandaise

## Vegetarisches Frühstück 14,90 €

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

## Veganes Frühstück 14,90 €

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

## Kinder Brunch 8,90 €

3 Pancakes mit Nutella, gekochtes Ei,  
Gouda, Putenbrust, frisches Obst, Konfitüre,  
Joghurt mit Beeren und Honig

## Landhaus Spezial (für 2 Personen)

Trüffel-Rühre, Hühnerfilet mit Hollandaise und Champignons, Frischkäse,  
hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und Honig-Dill-Sauce,  
Avocado-Salat, Gouda, Schweizer Bergkäse, Camembert,  
Salami, Kalbsleberwurst, Zwiebelmett, Putenbrust,  
zwei kleine Eiweißschock,  
dazu servieren wir 2 Glas Prosecco und frischen Orangensaft

für 2 Personen 35,90 €

für 4 Personen 65,90 €

# Müsli, Quark, Joghurt von 8 – 15 Uhr

Griechischer Joghurt 7,90 €  
mit Walnüssen, Honig, Beeren und Banane

Super Bowl 9,90 €  
Hausgemachtes Granola Müsli mit Nüssen,  
Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa,  
frischen Beeren und Agavensirup  
wahlweise: Milch, Joghurt oder Sojamilch

Eiweißschock 7,90 €  
Vanillequark, Nüsse, Beeren,  
Honig und Crunchy Streuseln

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

## Eierspeisen von 8 – 15 Uhr

*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 Rosmarin-Schinken  
12,90 €

Egg Benedict  
Geröstete Brioche mit 2 pochierten Eiern, frischem Spinat,  
Sauce Hollandaise und Lauchzwiebeln  
11,90 €

wahlweise dazu:

Rosmarin-Schinken & 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 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, marinierte Avocado, Sesam,  
dazu gegrilltes Lachsfilet und Trüffel Schafskäse

21,90 €

## Caesar Salat

mit Römersalat, frischem Parmesan, marinierte Avocado und geröstetem Brot

17,50 €

*wahlweise mit:*

gegrillten Hühnerfilet und Bacon

21,90 €

gegrillten Garnelen

23,90 €

# 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 €

# Hauptgerichte

## Wiener Schnitzel

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

24,90 €

## Kalbsfilet

an Gorgonzolasauce, dazu La Ratte Kartoffeln und grüne Bohnen

26,90 €

## 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

26,90 €

# Vom Grill

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

Argentinisches Rinderfilet ca. 200gr. / 300gr.

32,90 € / 43,90 €

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 Bohnen  
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, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln,  
und hausgemachte Burger-Sauce

17,90 €

## California Burger

saftig gebratenes Rinderhackfleisch belegt mit Cheddar, 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

26,90 €

## Pulled Pork Burger

Hausgemachtes Pulled Pork, Jalapeños, Gewürzgurken, Röstzwiebeln,  
Cheddar und BBQ-Sauce

22,90 €

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

# 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

13,90 €

## Hühnerfilet

gegrillte Hühnerfiletstreifen,  
getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln,  
Käse, Knoblauch, Chili

17,90 €

## Trüffel Schafskäse vegetarisch

Trüffel Schafskäse, Champignons, Tomaten

16,90 €

## Rosmarin Schinken

Rosmarinschinken, Creme Fraîche  
und Lauch

15,90 €

## Ziegenkäse & Rote Beete vegetarisch

Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse

16,90 €

# 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 €