

Frühstück von 8 – 15 Uhr

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

Pancake Frühstück 11,90 €

Pancakes, Ahornsirup,
frischen Beeren und Banane

American Breakfast 13,90 €

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

Englisches Frühstück 15,90 €

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

Kleines Frühstück 14,90 €

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

Landhaus Frühstück 18,90 €

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 18,90 €

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 17,90 €

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

Vegetarisches Frühstück 15,90 €

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

Veganes Frühstück 15,90 €

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

Kinder Brunch 9,80 €

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 36,90 €

für 4 Personen 68,90 €

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

Eiweißchock 7,90 €

Vanillequark, Nüsse, Beeren, Honig und Crunchy Streuseln

Bircher Müsli 7,90 €

Klassisch mit zarten Haferflocken, geraspelttem 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 6,90 €

mit Schnittlauchbutter und Toast

Strammer Max 12,90 €

2 Spiegeleier auf Bauernbrot mit Tomaten, Cornichons und Rosmarin-Schinken

Egg Benedict 14,90 €

Geröstete Butter-Brioche mit 2 pochierten Eiern, Bacon, frischem Spinat, Sauce Hollandaise und Lauchzwiebeln

Lachs Brioche 16,90 €

geröstete Butter-Brioche mit 2 pochierten Eiern, hausgebeiztem Lachs, Frischkäse und Meerrettich, dazu Avocado Salat

French Toast 14,90 €

3 Brioche in Ei gebacken, dazu Ahornsirup, Apfelmus, Nutella und Beeren

Bauernomelette 14,90 €

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

Rühreier, Spiegeleier oder Omelette 7,90 €

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

Wählen Sie dazu:

- | | | | |
|------------------|---------|---|---------|
| • Kräuter | +1,00 € | • mit Speckwürfeln | +1,90 € |
| • Zwiebeln | +1,00 € | • mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum | +3,00 € |
| • Feta | +2,50 € | • Champignons | +2,50 € |
| • Bacon Streifen | +1,90 € | | |

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
16,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet
an einem Bett von Rucola, bestreut mit Parmesan
16,90 €

mit frischem Trüffel
18,90 €

Rote Beete Salat

mit Himbeer-Vinaigrette und frischen Himbeeren,
dazu karamellisierte Ziegenkäse mit Thymian
14,90 €

Landhaus Vorspeisenplatte

Lassen Sie sich von der Küche überraschen
für 2 Personen 19,90 € für 4 Personen 38,90 €

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen
10,90 €

Möhren-Ingwer-Suppe *vegan*

mit gebackenem Petergrün
8,90 €

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

16,90 €

Schafskäse mit Kräutern

16,90 €

gegrilltem Hühnerfilet, Champignons und Zwiebeln

19,50 €

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

22,90 €

Caesar Salat

mit Römersalat, frischem Parmesan, marinierte Avocado und geröstetem Brot

17,90 €

wahlweise mit:

gegrillten Hühnerfilet und Bacon

22,90 €

gegrillten Garnelen

24,90 €

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle

mit etwas Sahne, Emmentaler, Röstzwiebeln
und einem Beilagen Salat

14,90 €

Trüffel-Senf Eier

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

16,90 €

Tortellini mit Trüffel

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

19,90 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie
und einer bunten Salatvariation

14,90 €

Avocado Burger

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

18,90 €

Vegane Gerichte

Pasta mit Spinat

verfeinert mit Olivenöl, etwas Knoblauch,
Chili und frischen Tomaten

15,90 €

Landhaus Power Bowl

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

16,90 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

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

26,50 €

Kalbsfilet

an Gorgonzolasauce, dazu La Ratte Kartoffeln und grüne Bohnen

29,90 €

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

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

26,90 €

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

19,80 €

Garnelenpfanne

½ Dutzend gebratene Garnelen
mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu Knoblauchbaguette und Salat

25,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

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

25,90 €

Seeteufelfilet

auf Rahmspinat mit rotem Zwiebelconfit, dazu Trüffel-Kartoffelpüree

28,90 €

Vom Grill

Stellen Sie sich Ihr Gericht ganz nach Ihren Wünschen zusammen

Argentinisches Rinderfilet ca. 200gr. / 300gr.

32,90 € / 43,90 €

Hähnchenbrustfilet ca. 200gr

16,90 €

Lachsfilet ca. 200gr

22,90 €

für 2 Personen

Chateaubriand ca. 500gr.

inklusive 4 Beilagen nach Wahl

98,90 €

Beilagen

Gemüse

jeweils 4,90 €

grüne Bohnen

Rahmspinat

Brokkoli

Kartoffeln

jeweils 4,90 €

Bratkartoffeln mit
Speck und Zwiebeln

Pommes

Rosmarinkartoffeln

Salate

jeweils 4,90 €

Gemischter Salat

Tomaten-Zwiebel-
Salat

Gurken-Schmand-
Salat

Saucen

jeweils 3,90 €

Hollandaise

Sauce Bernaise

Kräuterbutter

Chimichurri (pikant)

Trüffel-Pommes

Pommes mit Trüffel und Parmesan

8,90 €

Trüffel-Stampf

7,90 €

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

18,90 €

California Burger

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

19,90 €

Steak Burger

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

26,90 €

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

Club Sandwich

Butterbrioche mit Roastbeef, pochiertem Ei, Bacon, Rucola, Tomate und Trüffel-Majo

18,90 €

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

14,90 €

Hühnerfilet

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

18,90 €

Trüffel Schafskäse vegetarisch

Trüffel Schafskäse, Champignons, Tomaten

17,90 €

Ziegenkäse & Rote Beete

vegetarisch

Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse

17,90 €

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn

(Zubereitung ca. 25 min)

mit Mandeln, Rosinen

14,90 €

Schoko-Lava-Kuchen

(Zubereitung ca. 15 min)

mit Vanille Eis auf einem Beerenspiegel

11,90 €

+ hausgemachter Zwetschgenröster 4,90 €

+ eine Kugel Vanilleeis 3,00 €

+ Apfelmus 3,00 €

Zweierlei Schokomousse

von weißer und brauner Schokolade
auf einem Himbeerspiegel

9,90 €

Crème Brûlée

gebrannte Vanille-Orangen-Creme

9,90 €

Kuchen & Torte

Wechselnde Auswahl an Kuchen, unser Service informiert Sie gerne.

Stück Kuchen 4,90 €

Stück Torte 5,90 €

+ Sahne 0,50 €

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 3,00 €

+ Sahne 0,50 €

Sorbet Variation

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

9,90 €

Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne

9,90 €

Zitronen-Sorbet mit Wodka

2 Kugeln Zitronen-Sorbet mit Wodka

9,90 €

Eislatte oder Eisschokolade

jeweils mit Vanilleeis und Sahne

9,90 €

Käse

Käse Platte

Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischen Trauben und Feigensenf

17,90 €