



Landhaus

Echt.Westfälisch.Ankommen.

Speisen- & Getränkekarte

Inh.: Oliver Fellenberg

Alle Preisangaben in €, inkl. gesetzlicher USt.

Liebe Gäste,
herzlichst willkommen in **DUZ** Landhaus.

In unseren Räumlichkeiten treffen Tradition, Genuss und eine lockere gemütliche Atmosphäre aufeinander.

Ob ihr am Tresen bei einem leckeren frisch gezapften Bier knobelt, im Biker-Raum Jackie-Cola genießt, über Bikes und Strecken philosophiert, oder bei Marilyn Monroe mit einem leckeren Stück hausgemachten Kuchen und bei einer Kaffee-Spezialität den neuesten Tratsch austauscht, bei uns werdet ihr auf **echte**, authentische Art, bei **westfälischen** Spezialitäten **ankommen**.

In unserem Biergarten und Wintergarten servieren wir natürlich alle unsere Getränke zu jeder Jahreszeit.

Wir legen besonderen Wert auf frische, hausgemachte Gerichte mit möglichst regionalem Ursprung. Lecker, ohne Schnick-Schnack und ohne Geschmacksverstärker. Versprochen!

Gerne stehen wir euch auch für eure eigene Veranstaltung zur Verfügung. Sowohl in unserem Landhaus, als auch bei euch zu Hause. Sprecht uns gerne an.

Getränke

alkoholfreie Softdrinks / Wasser

afri Cola	0,33 l	3,00
afri Cola <i>zero</i>	0,33 l	3,00
afri Cola- <i>Mix</i>	0,33 l	3,00
Bluna Orange	0,33 l	3,00
Bluna Zitrone	0,33 l	3,00
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50

Bitburger Fassbrausen, alkoholfrei

Zitrone, naturtrüb	0,33 l	3,10
Orange	0,33 l	3,10
Johannisbeere	0,33 l	3,10
Rhabarber	0,33 l	3,10
Waldmeister	0,33 l	3,10

Schorlen

Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	3,00
SCHØRL Johannisbeerschorle	0,33 l	3,50
SCHØRL Rhabarberschorle	0,33 l	3,50

Biere vom Fass

Bitburger Pils, Alster, Krefelder, Radler	0,3 l	3,30
	0,5 l	5,00
Th. König Zwickel Kellerbier, naturtrüb	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Benediktiner Hell	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50

Flaschenbiere

Bitburger Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,30
Bitburger Radler, alkoholfrei	0,33 l	3,30
Benediktiner Hell, alkoholfrei	0,33 l	3,50
Benediktiner Hefe Weißbier	0,5 l	5,50
Benediktiner Hefe Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	5,50
KANDi-Malz	0,33l	3,50

Spirituosen

Jägermeister	2 cl	3,00
Jägermeister ORANGE	2 cl	3,00
OUZO Nektar	2 cl	3,00
SASSE Lagerkorn	2 cl	3,30
SASSE Butterscotch Likör	2 cl	3,30
PRINZ Alte Marille	2 cl	3,50
PRINZ Williams Christ Birne	2 cl	3,50

Weine

Riesling, feinherb	0,2 l	5,50
	0,75 l	19,00
Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	5,50
	0,75 l	19,00
Blanc de Noirs	0,2 l	6,00
	0,75 l	21,00
Primitivo, trocken	0,2 l	6,00
	0,75 l	21,00

warme Getränke

Espresso	1,80
Espresso doppio	3,30
Café Crema	2,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,50
- mit Schuss: GIFFARD Karamell, Vanille, weiße Schokolade oder Haselnuss	4,00

Speisen

Täglich ab 17.30 Uhr

Kleinigkeiten

westfälische Hochzeitssuppe nach Omis Art	6,90
- mit reichlich Einlage	
Werners Gulaschsuppe	6,90
- mit reichlich Einlage	
Ofenkartoffel	7,90
- mit Kräuter-Knobi-Quark	
Räucherlachs mit Meerrettich und Röstinchen	9,50
kleiner bunter Landhaus Salat	7,90
- mit geriebenem Parmesan und Croutons	

Salate

Omas großer Salat mit Bratkartoffeln	16,50
Beet von frischen Salaten der Saison	18,50
- mit frischen Pfifferlingen	
bitte wählen Sie Ihr Dressing: Himbeer, Essig-Öl oder Hausdressing	
Cesar's Salad	16,50
- Romanasalat, Croutons, Sardellenfilet, Hähnchenbrust und Parmesan	

Hauptgerichte

Verlobtes Zwiebelfleisch	20,90
- mit Salzkartoffeln und Gürkchen	
hausgemachter Sauerbraten vom Rind	23,90
- mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	
Ollis Rinderrouladen	21,90
- mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	
Landhaus-Schnitzel aus der Pfanne	23,90
- paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Preiselbeeren, mit Camembert überbacken, Bratkartoffeln	
Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne	15,90
- mit Kartoffelsalat oder frittierten Sonnenstrahlen	
Champignon-Schnitzel aus der Pfanne	21,90
- paniertes Schweineschnitzel mit sautierten Champignons und Zwiebeln, mit Weißwein abgelöscht, Kroketten	
Hähnchenbrust in Eihülle	19,50
- mit Rösti und Broccoli	
Monasteria Pfefferpotthast	19,50
- mit Salzkartoffeln, Rote Beete/Gürkchen Salat	
Anjas Kalbsleber Berliner Art	25,90
- mit Butterkartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelscheiben,	
Rumpsteak à la Maya	27,50
- mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder frittierten Sonnenstrahlen, Beilagensalat	
Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Kikeriki	18,50
- mit Champignon-Rahmsauce, Rösti	

Desserts

Herrencreme	6,00
- Vanillesahne Creme mit Schokostückchen und Rum	
Vanille-Eis mit Kirschen	7,50
Stippmilch mit Zimt und Zucker	5,00

Täglich wechselndes Kuchenangebot.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service