

SPEISEN

VORSPEISEN



Haus-Bruschetta 10€



Steinofenbaguette / Mediterraner Gemüseaufstrich

Grana Padano

A,C,G,I

*



Ziegenweichkäse vom Grill 13€

mit Serrano-Schinken / Apfel-Lauchsalat / frische Erdbeeren

Glutenfrei / G,I,J,L

*



Simmentaler Roastbeef 14€

rosa gegart

Feldsalat / Feigen / Trüffel-Remoulade

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*

Emdener-Matjes Tatar 12€



aus Wildfang / von Fokken & Müller

mit Schmand / Kartoffelpuffer / Rote-Bete-Salat

A,C,D,G,I,J,L

*



L'Œuf Mayonnaise 11€



getrüffeltes Delikatess-Eier

mit Frankfurter Grüner Soße und eingelegten Radieschen

Glutenfrei / C, G, I, J

SPEISEN

SUPPE



SPARGELCREMESUPPE 11,00 €



Klassisch aus frischem Spargel gekocht

Eierknöpfe / frischer Spargel

A, C, G

*

SALATE



SPARGELSALAT "Hessisch" 19€

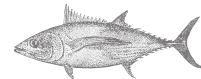
Salat der Saison / Frankfurter Grüne Soße

Radieschen / gekochtes Ei

Glutenfrei C,G,I,J,L

*

VITELLO Salat 19€



Salat der Saison / Tomaten / Kalbsfleischscheiben

Thunfisch-Dressing / gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano

Laktosenfrei / Glutenfrei C,D,I,J,L

*

Salat mit PUTE 19€

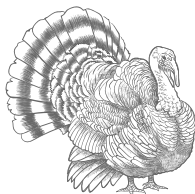
Würzig angemachte Putenstreifen

Salat der Saison / French-Dressing

gekochtes Ei / Mais / Karotten

Glutenfrei C,I,J,L

*



Landhaus Salat der Saison



groß **16€** // klein **8€**

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VEGETARISCH 



Polnische Piroggen 6Stk. 19,00€

Hausgemacht & Herzhaft

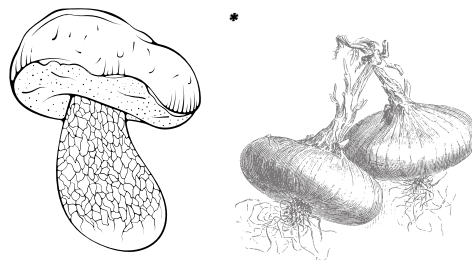
MEDITERRAN

*Feine Teigtaschen gefüllt mit Hüttenkäse und Kartoffeln
Begleitet von einer cremigen Tomatensauce, Rucola und würzigem Feta*
A,G,I



BÄRLAUCH - Käsespätzle 19,00€

*hausgemacht, mit Bergkäse, Emmentaler und Rahm
verfeinert mit Röstzwiebeln
dazu ein kleiner Salat der Saison*
A,C,G,I

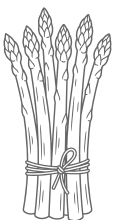


VEGAN 

FREGOLA* Risotto 21,00€

Feine Kugelnudeln aus Sardinien

*mit **Steinpilzen**, Schalotten, etwas Knoblauch und grünem **Spargel**
in cremiger Flora-Pflanzensauce*
Laktosefrei / ohne deklarationspflichtige Allergene



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Landchnitzel vom Schwein 27€

nach Wiener Art

Bärlauch-Quark / Weiskrautsalat / Bratkartoffeln mit Speck

A,C,G,J,L

Rahm-Soße gegen Aufpreis 2,50€

*



Geschmortes Bürgermeisterstück 31€

vom Rind

Rotweinjus / Bärlauch-Kartoffelstampf / kleiner Feldsalat

Glutenfrei / G,H,I,L

*



Schweinefilet im Speckmantel 29€

Asbacher Pfefferrahmsoße / Dinkel-Spätzle / Salat der Saison

Weizenfrei / A,C,G,I,J,L

*



Königsberger Kalbsklopse 28€

Kapernrahm / Kartoffel-Stampf / Rote-Beete-Salat

Glutenfrei / G,I,L

*

VEGETARISCH



Frischer STANGENSPIRGEL 31€



„nach polnischer Art“

mit Ei, Bröseln und Schnittlauch

dazu Salzkartoffeln mit Dill

A,G

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Kalorien sind auch Gefühle

Affogatto al Cafe 6€

Espresso / Vanilleeis

Glutenfrei / G

Crème Brûlée 10€

mit Espresso

Glutenfrei C,G,L



Pistazien-Tiramisu „Chef Style“ 14€

*mit Mascarpone, Schokolade, Krokant, frischen Pistazien und Crumble
verfeinert mit einem Kaffee-Topping*

A,C,G,L



FÜR KINDER

UNTER 12

kleines Schweineschnitzel paniert 12€

Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf oder Bratkartoffeln

A,C,G

hausgemachte Dinkel-Spätzle 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

Spaghetti 9€

mit Rahmsoße oder Tomatensauce

A,G

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Einwegverpackung von uns: 3€ incl.MwSt.

DANKE für Ihr Verständnis

Das Verpackungsgesetz (VerpackG)