

Speisekarte / Abholservice

TEL. 0611-184 66 00 | info@landhaus-diedert.de | MI-FR 17.00-21 Uhr | SA & SO 12-21 Uhr

VORSPEISEN & SUPPEN

Caesar Salat

Romana Salatherzen | Kapern | Parmesan | Grapefruit | Brotchips 10,50

Carpaccio vom Black Angus Rind im Senf-Kräutermantel

Basilikumcreme | konfierte Kirschtomaten | Parmesan | Knoblauchcroustons
15 Jahre gereiften Aceto-Balsamico di Modena IGP 15,50

Landhaus Spargel-Brotsalat

Eiervinaigrette | Radieschen | Cherry Tomaten 14,50
zusätzlich mit Rote Bete Lachs 18,50

Yellow Fin Tuna im Sesamantel

Mango-Avocado Salat | marinierter Rucola | Wasabicreme | Chilli-Mayonaise 18,50

Bärlauchcremesuppe

mit Gemüseraviol 8,50

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage 9,00

HAUPTGERICHTE

Frischer deutscher Stangenspargel aus dem Buttersud

neuen Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 18,50
zusätzlich kleines Schnitzel vom Kalb € 8 / Steak vom Black Angus Rind € 14 / Filet vom Heilbutt € 14

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | rahmiger Gurkensalat 23,50

Lammhaxe aus dem Ofen

wilder Brokkoli | mediterranes Kartoffelgratin | Portweinjus 22,50

Geschmorte Kalbsbäckchen (gerne auch kalt/vakuumiert/portioniert)

Peperonata | Parmesan Fregola Sarda 25,50

Gebratenes Black Angus Roastbeef

Röstzwiebeln | Spitzkohlroulade | Kartoffel-Senf Püree 27,50

Gegrillter Adlerfisch

Zitronensalsa | grüner Spargel | sonnengetrocknete Tomaten | Quinoa 27,50

Bärlauch Gnocchi (vegetarisch)

Rucola | Parmesan | Pinienkerne 14,50

Alle Gerichte werden in hygienischen Thermoverpackung verzehrfertig angerichtet. Kalbsbäckchen können Sie wahlweise vakuumiert im Thermobeutel bestellen und zuhause selbst fertigstellen. Eine Anleitung ist selbstverständlich enthalten.

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

marinierte Erdbeeren | Crumble 9,50

Kids Menü

Kleines Wiener Schnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse und Kartoffelstampf
inklusive Schokoladen-Vanillepudding -Paula Style- 12,50

Lieferservice € 10 (ab € 75 frei Haus)

