

# *Landgut am Hochwald*

RESTAURANT - LANDCAFE - HOTEL

## *Speisekarte*

Frühjahr / Sommer 2018

## *-Vorab oder Zwischendurch -*

Unsere leckeren Kleinigkeiten können Sie als Vorspeise oder als kleinen Happen zwischendurch genießen.

**Kräuterbrot** € 4,90  
vom Naturburschen mit verschiedenen Dips

**Bärlauch-Spinat-Suppe** € 6,80  
mit Räucherlachs und Parmesan

**Ochsenschwanzsuppe** € 6,90  
vom Black Angus mit Kräutersaitling

**Gratinierte Bruschetta** € 5,90  
mit Rucola und Parmesan

**Gebackene Feige mit Honig-Ziegenkäse** € 8,90  
Parmaschinken, Nüssen, Rucola-Waldsalat und Hausbrot

**Datteln im Speckmantel** € 8,90  
mit Kräuterdip, Rucola-Waldsalat und Hausbrot

**Kräuter-Garnelen** € 13,90  
mit Kirschtomaten und Hausbrot

**Vorspeisenplatte** € 14,90  
mit versch. Leckerein aus unseren Vorspeisen (ab 2 Personen)

## *- Salat -*

**Kleiner Haus Salat** € 4,90

**Großer Salat mit Hähnchenbrust** € 16,90  
Feige, Mozzarella und Nüssen, dazu Hausbrot.

**Großer Salat mit Feige** € 15,90  
Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Nüssen dazu Hausbrot

**Großer Salat mit Ganelen** € 17,90  
Feigen, Ziegenkäse und Nüssen, dazu Hausbrot

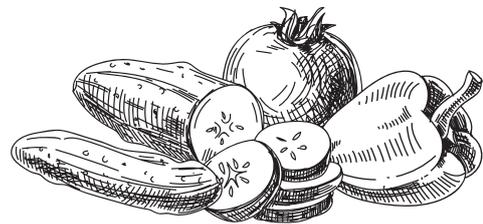
## *-Vegetarisch -*

**Tagliatelle Pesto Rosso** € 12,90  
mit Rucola und Parmesan

**Mediterrane Kräuter-Polenta-Ecken** € 13,90  
mit fruchtiger Kirschtomaten-Rucola-Sauce

**Rote Beete Schnitzel** € 15,90  
mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, nussigem Pfannengemüse und Joghurt-Dill-Dip

**Veggie-Burger** € 12,90  
mit Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Jalapenos und Salsa-Sauce



## *- Heimatliebe -*

Einzigartiges kulinarisches Erlebnis in unserem Landgut Restaurant, mit regionalen und nach nachhaltigen Zutaten. Gerichte qualitativ hochwertig und lecker.

**Kevelaerer Landschwein** € 16,90  
3 Medaillons mit saftigen Mischpilzen und Landgut's Haus-Pommes.

**Waldschnitzel** € 15,90  
mit saftigen Mischpilzen, Königsbohnen und Landgut's Haus-Pommes

**Schnitzel Berg** € 15,90  
mit Mischpilzen, Zwiebel, Königsbohnen, Bacon, Grilltomate, Sauce Hollandaise und Landgut's Haus-Pommes

**Cordon Bleu** € 16,90  
mit Saisongemüse und Sauce Hollandaise und Landgut's Haus-Pommes

**Holzfüllersteak** € 15,90  
mit Mischpilzen, frischen Königsbohnen, Mutti's Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

## - Fang frischer Fisch -

### **Zander** € 19,90

mit Pilzrisotto, konfierten Tomaten, nussigem Pfannengemüse und Rucola

### **Lachs mit Tagliatelle** € 19,90

mit Pesto-Rosso-Tagliatelle, Grilltomate, Rucola und Parmesan



## - Maishähnchen -

**Kikok Maishähnchen** sind ein bundesweit bekannten Qualitätssiegel bei uns geworden, für tierisch gutes Geflügel, ohne eine Zugabe von Antibiotika.

### **Kikok - Hähnchenbrust Supreme** € 18,90

mit Flügelchen auf Pilzrisotto und nussigem Pfannengemüse.

### **Kikok - Zwei Hähnchenschnitzel** € 16,90

mit Pesto-Rosso-Tagliatelle, nussigem Pfannengemüse und konfierten Tomaten

## - Burger & Spareribs -

### **Lakeside Burger** € 14,90

mit 220 gr Beef, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spiegelei, Bacon, Jalapenos, BBQ Sauce, in einem frischen Burger Brötchen aus unserer Hofbäckerei und dazu Kartoffeldippers mit Kräuterdip

### **BBQ-Spare-Ribs** € 14,90

mit Maiskolben, Grilltomate, dazu Kartoffeldippers mit Kräuterschmand

## - Grillplatten ab 2 Personen -

Unser absolutes **Highlight** im **Frühjahr & Sommer**; **Grillplatten für 1 bis 10 Personen** und mehr mit sensationellen Grillfleisch und Beilagen.

### **Landschwein aus Kevelaer** € 23,90

insgesamt 500 gr. vom Rückensteak, Nacken, Filet, und Bacon

### **Iberico** € 27,90

insgesamt 500 gr vom Pluma, Spare Ribs und Filet, Karree und Bacon

### **Gauchó's Argentinia Steak** € 31,90

mit insgesamt 500 gr. argentinischen Rumpsteak, Filet und Hüfte

### **Jack's Creek Black Angus** € 34,90

mit insgesamt 500 gr. Black Angu Rumpsteak, Filet, Hüfte und Bacon

### **Premium Filetspitzenplatte** € 27,90

vom Schwein und Rind

**Alle Grillplatten mit folgenden Beilagen:** Kräuterbutter, Königsbohnen, Grilltomaten, Maiskolben, Zwiebeln, Pilze, Kartoffeldippers mit Kräuterschmand.



Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

# - *Steakteller vom Grill* -

**... Fleisch von höchster Qualität geniessen!**

Steaks aus Australien, Deutschland und Argentinien

<b>Australien Jack's Creek Black Angus Rumpsteak -boneless-</b>	€ 27,90
250gr. mit Pfannengemüse, Ofenwedges, Königsbohnen und Kräuterbutter	
<b>Australien Jack's Creek Black Angus Filet Mignon</b>	€ 26,90
150gr. mit Garnelen, Grünspargel, Pfefferbernaise, konfierten Tomaten und Ofenwedges	
<b>Australien Jack's Creek Black Angus Flank-Steak</b>	€ 23,90
250gr. mit Knoblauchspinat und konfierten Tomaten und Kartoffel-Pastinaken-Stampf	
<b>Deutschen Färse Dry Age Rumpsteak</b>	€ 28,70
250gr. mit Kräuterbutter, Pilzen, Königsbohnen, Maiskolben und Kartoffeldippers	
<b>Deutschen Färse Dry Age Filet</b>	€ 23,50
150gr. mit Pfannengemüse, Sauce Bernaise und Kartoffeldippers	
<b>Argentinisches Gaucho's Bife Rumpsteak</b>	€ 26,90
250gr. mit Waldpilzen, Maiskolben, Königsbohnen und Landgut's Haus-Pommes	
<b>Argentinisches Gaucho's Bife de Chorizo</b>	€ 28,90
350gr. gefüllt mit Käse und Chorizo, dazu Maiskolben, Königsbohnen, Jalapenos und Bratkartoffeln	
<b>Argentinisches Gaucho's Bife Lomo-Filet</b>	€ 27,90
200gr. mit Grilltomate-Bacon-Zwiebel, Pfeffersauce dazu Kartoffeldippers	
<b>Argentinisches Gaucho's Bife Filet</b>	€ 28,90
200gr. mit Knoblauchspinat, Chorizo, Bacon, überbacken auf Chilibohnen-Jalapenos und Bratkartoffeln	

Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

# - Für unsere kleinen Gäste -

**... Für die Kids haben wir kleine Gerichte.**

## **Schnitzelchen**

€ 6,90

mit Landgut's Haus-Pommes und Salat.

## **Fischburger**

€ 7,50

Fischstäbchenburger mit Remoulade und Salat.

## **Cornflakes-Nuggets**

€ 6,90

mit Preiselbeeren und Landgut's Haus-Pommes.

## **Schnitzelchen Hollandaise**

€ 7,80

mit Blumenkohl und Landgut's Haus-Pommes.

## **Schinkennudeln**

€ 6,90

Nudeln mit Schinken und Sahnesauce.



Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

# - *Steak's vom Grill* -

**... Kombinieren Sie auch gern selbst.**

Steaks aus Australien, Deutschland und Argentinien

## **Beilagen nach Wahl je €3,50**

Landgut's Haus-Pommes, Kartoffeldippers, Ofenwedges, Bratkartoffeln, Pfannengemüse, kleiner Beilagensalat, Knoblauchspinat, Maiskolben, Grilltomate, Zwiebeln, Pilzen, Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Bratenjus

## **Ofenkartoffel mit Kräuterschand €6,50**

### **Australien Jack's Creek Steak's**

Die Jack's Creek Farm bei New South Wales in Australien, ist ein Paradies für Black Angus Rinder. Die großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung: das Es ist garantiert frei von wachstumsfördernde Futterzusätze und ohne Hormon-Beimischungen.

Jack's Creek - 200gr. Filet	€ 29,90
Jack's Creek - 200gr. Rumpsteak	€ 22,90
Jack's Creek - 300gr. Entrecote	€ 37,50
Jack's Creek - 200gr. Hüfte	€ 19,90
Jack's Creek - 200gr. Flanksteak	€ 22,90
Jack's Creek - 600gr. T-Bone	€ 59,90
Jack's Creek - 1500gr. Tomahawk "First Cut"	€ 69,90
Jack's Creek - 1200gr. Porterhouse	€ 79,90

### **Deutschen Färsen Dry Age**

Dry Aging bedeutet übersetzt 'Trockenreifung' und ist eine lang bewährte Methode, damit Rindfleisch zart wird und dabei intensive Geschmacksnuancen entwickelt.

Dry Age - 300gr. Rumpsteak	€ 37,50
Dry Age - 200gr. Filet	€ 26,90
Dry Age - 200gr. Hüfte	€ 20,90

### **Gauchos Argentina ohne Fettdecke**

Das Land in Südamerika ist für seinen Ruf in Sachen Rindfleisch bekannt und ist äußerst beliebt. Argentinisches Rindfleisch zählt zu den hochwertigsten Fleischsorten, die auf dem Markt erhältlich sind.

Gauchos Argentina- 300gr. Rumpsteak	€ 31,50
Gauchos Argentina - 200gr. Filet	€ 27,90
Gauchos Argentina - 200gr. Hüfte	€ 20,90

Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

# - 100 % Iberico vom Grill -

**... Fleisch von einzigartiger Qualität!**

Ibérico-Schweine sind weltberühmt, weit über Spanien hinaus beliebt.

## **Iberico Filet**

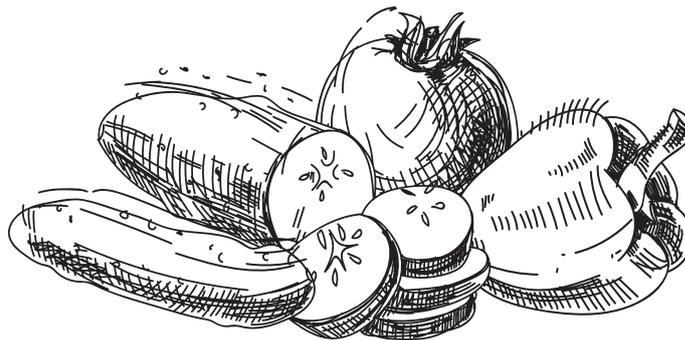
€ 17,90

220g mit Knoblauchspinat mit Pfefferbernaise, Grilltomate, Königsbohnen, Kartoffel-Pastinaken-Stampf

## **Iberico Karree**

€ 17,90

200g mit Kräuterbutter, Grilltomate, Maiskolben, Königsbohnen, dazu Dippers mit Kräuterschmand



**... Kombinieren Sie auch gern selbst.**

### **Beilagen nach Wahl je €3,50**

Landgut's Haus-Pommes, Kartoffeldippers, Ofenwedges, Bratkartoffeln, Pfannengemüse, kleiner Beilagensalat, Knoblauchspinat, Maiskolben, Grilltomate, Zwiebeln, Pilzen, Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Bratenjus

## **Ibérico-Schwein**

Ibérico-Schweine sind weltberühmt, weit über Spanien hinaus beliebt. Das Ibérico-Fleisch ist ein Geschmackserlebnis aus süßer Nuss, speziellen Kräutern und zarter Konsistenz.

Iberico - 200gr. Filet

€ 12,50

Iberico - 200gr. Karree

€ 15,80

Bei Fragen zu Allergenen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Beilagenänderung sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Unsere Küche kann alle Gerichte entsprechend zubereiten.

# - Dessert -

## **... und zum Abschluss noch etwas Süßes?**

Desserts sind der krönende Abschluss eines jeden Essens.

### **Landgut's Black Forest**

€ 3,20

Schokolade und Kirschen sind eine unwiderstehliche Komposition. Schneeweiße Sahne, rote Kirschen, feinstem Kirschkör, zum Abschluss feine dunkle Schokoladensplitter.

### **Tagesdessert im Gläschen**

€ 3,20

### **Schokoladen Tartelette**

€ 4,90

auf eine verführerischen Vanillesauce

### **Mango-Panna-Cotta**

€ 4,90

auf Kokos Crumble auf fruchtigem Spiegel

### **Zitronenlingo**

€ 5,90

auf Karamelobst... stets eine himmlische Versuchung

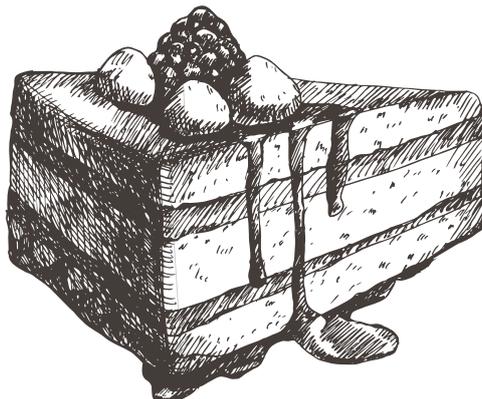
### **Eisbecher nach Wahl**

€ 1,20

je Kugel Eis

## **Totren & Kuchen aus unser Hofkonditorei**

Lassen Sie sich von unseren täglich frisch gebackenen Kuchen- und Tortenkreationen überraschen. Von der klassischen Schwarzwälder-Kirsch, Stachelbeer-Baiser, Eierlikör-Torte bis hin zum leckeren Käse, Apfel, Krischkuchen, haben wir für jeden etwas dabei. Fragen Sie nach der aktuellen Auswahl.





## ***Glenmorangie The Original***

Er entwickelt eine unglaubliche Bandbreite an Geschmack und Aromen. Ein Fest für die Sinne! Dabei bleibt er vom Stil leicht. Dazu tragen zum einen die 5,14m hohen Brennblasen (die höchsten Schottlands), und zum anderen das mineralhaltige und harte Wasser der firmeneigenen Quelle bei.

Sehr blumig, Vanille, intensive Frucht, italienischer Garten mit Pfirsich-, Apfelbäumen. Ein Kaleidoskop an Geschmack und Textur, weich, harmonisch, sommerlich.

Type: Single Malt / Land: Schottland / Region: Northern Highland

4cl - € 8,00

## ***The Balvenie Double Wood 12***

Die 12 Jahre Lagerzeit des Balvenie Double Wood unterteilen sich in ca. 10 Jahre Bourbon Fass Reifung und ca. 2 Jahre Sherry Fass finishing. Das Ergebnis ist eine komplexe Aromenkomposition. Obwohl Balvenie nicht zur Classic Malts Selection gehört, ist er doch ein Klassiker.

Süßer sherry, Frische Orangenschale, delika. Nahezu perfekte Balance aller Aromen. Für Liebhaber der sherry Aromen. Ein delikater Single Malt.

Type: Single Malt / Land: Schottland / Region: Speyside

4cl - € 11,00

## ***Talisker Distillers Edition***

„The King of Drinks“ wurde der Talisker von Robert Louis Stevenson genannt. Und ohne Zweifel gehört die Distillers Edition von Talisker zu den besten Whiskys der Welt.

Feine Süße mit Torfrauch, Toffee, Kirsch. Der Talisker Distillers-Edition ist unglaublich elegant und ausgewogen. Ein Whisky der Extraklasse.

Type: Single Malt / Land: Schottland / Region: Islands

4cl - € 14,00

## ***Glenmorangie Signet***

Der Glenmorangie Signet ist wunderbar anders: Dieser Single Malt betört Whiskyliebhaber mit einer Komposition aus Schokolade, gerösteter Gerste und süßem Malz. Dieser Highland-Whiskys sticht mit seinem unglaublich warmen Charakter hervor und sorgt für Herzklopfen – Hervorragend!

Großartiges Zusammenspiel von Eiche, Malz und Röstaromen mit süß-herber Note, Hauch Orangenmarmelade. Sehr intensive Eiche und dickflüssig – grandios!

Type: Single Malt / Land: Schottland / Region: Northern Highland

4cl - € 22,00