

Das ★★★ Hotel am Bostalsee

ist Freizeit und lukullisches Erlebnis,
ist Sommerterrasse und Natur-Biotop,
ist Kinderlachen und Wohlfühlen,
ist freundliche Räume und Familienfeier,
ist Tagungsort und saarländische Versuchung,
ist die Kunst, der Gastlichkeit Niveau zu geben.



Wir sind uns im Handeln unserer Verantwortung der Umwelt gegenüber bewusst.
Wir fördern das Verständnis für ökologische Zusammenhänge in unserem
Restaurant und im Hotel und tragen mit konkreten Maßnahmen zur lebenswerten
Zukunft unserer Umwelt bei:

Bei unternehmerischen Entscheidungen, bei Investitionen, im Alltag.

Für unsere Naturküche kaufen wir frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität
aus dem saisonalen Angebot ein.

Im

Hotel Landhaus Mörsdorf

sind Kinder immer willkommen.
Ihre Vierbeiner natürlich auch!

Im

Hotel Landhaus Mörsdorf

gibt es ein Angebot für jede Tageszeit, jeden Geschmack und jeden Geldbeutel!

Das

Hotel Landhaus Mörsdorf

ist an allen sieben Tagen der Woche von morgens früh bis abends spät für Sie
geöffnet.

Die Küche im

Hotel Landhaus Mörsdorf

ist an Sonn- und Feiertagen durchgehend für Sie geöffnet.

Eine kleine abgeschlossene Welt erwartet Sie im

Hotel Landhaus Mörsdorf,

in der jeder nur auf Ihr Wohl bedacht ist.

GUTEN APPETIT!

Aperitifs

410	Glas Riesling Sekt	0,1 l	2,60 €
411	Glas Sekt Orange	0,1 l	2,60 €
412	Glas Crémant	0,1 l	3,60 €
413	Glas Kir	0,1 l	3,20 €
414	Glas Kir Royal	0,1 l	3,60 €
415	Campari Orange	4 cl	3,60 €
416	Campari Soda	4 cl	3,40 €
417	Campari pur	4 cl	3,10 €
418	Sherry trocken	5 cl	2,50 €
419	Martini weiß	5 cl	2,50 €
420	Martini rot	5 cl	2,50 €
421	Portwein	5 cl	2,70 €
422	Cynar auf Eis	4 cl	3,10 €
423	Ricard	2 cl	2,70 €
424	Pernod	2 cl	2,70 €

425 Landhaus-Aperitif

seit 1986
Riesling Sekt
mit hausgemachtem Holundersirup

0,1 l

3,60 €



Kalte Vorspeisen

- 700 Duett vom geräucherten Lachs und schwarzen Heilbutt**
mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen 6,90 €
- 702 Krabbencocktail**
mit Crème fraîche, Tomatenwürfeln und Zucchini
pikant abgeschmeckt, erfrischend anders, dazu Weißbrot 6,90 €
- 703 Carpaccio**
aus feinstem Argentinischen Rindfleisch
mit feiner Marinade, gehobeltem Parmesankäse und Rucola 7,90 €

Warme und kalte Vorspeise

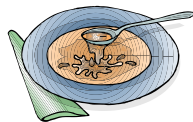
Eine Wonne für jeden Genießer! Vom mediterranen Süden bis zur Nordsee - von jedem etwas!

- 712 Tomatensüppchen "Italy"** mit Basilikum und Schlagcremehäubchen
kombiniert mit einem **Karotten-Ingwersüppchen** mit Croûtons
und Schlagcremehäubchen,
dazu ein **Lachsspießchen** mit Sahnemeerrettich und einem
Gläschen Krabbencocktail, erfrischend anders
Glück im Glas! 6,20 €

Warme Vorspeisen

- 704 Tintenfischringe im Backteig
Krabben im Teig gebacken**
mit Kräuter-Knoblauch-Dip im Bambuskörbchen 5,90 €
- 713 Dreierlei Köstlichkeiten**
Mini-Frühlingsröllchen, Tintenfischringe
und Garnelen im Backteig
mit süßsaurer Sauce und Knoblauchdip 5,90 €

Suppen



- 705 Karotten-Ingwersuppe**
mit Schlagcremehäubchen und Croûtons 3,90 €
- 710 Saarländische Zwiebelsuppe**
gedünstete Zwiebeln
in einer mit Wein abgeschmeckten Brühe
überbacken mit gerösteten Weißbrotwürfeln
und einer dicken Schicht Käse 4,00 €
- 988 Pikante Tomatencremesuppe**
mit Schlagcremehäubchen und Croûtons 3,90 €

750

Landhaus-Grillplatte

Salatteller

zarte Putensteaks

saftige Schweinelendchen

herzhafte Rindersteaks

zarte neuseeländische Weideschaffilets

mit frischen Champignons, Grilltomaten,
Kräuterbutterzubereitung und herzhaften Saucen

Pommes frites, Knusperkroketten

Mandelbrokkoli, Blattspinat

für zwei Personen

44,00 €



Hauptgerichte

klein

- | | | | |
|------------|---|---------|---------|
| 715 | Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
Pommes frites und Salatteller | 11,50 € | 8,00 € |
| 717 | Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken
mit Rahmsauce und frischen Champignons
Pommes frites und Salatteller | 12,90 € | 8,90 € |
| 719 | „Philadelphiaschnitzel“
paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit geschmolzenen Tomaten, Philadelphiasauce
und Parmesankäse überbacken
Pommes frites und Salatteller | 13,90 € | 9,60 € |
| 895 | Schnitzel „Parmigiana“
zartes, paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit pikanter Hackfleischsauce, würzigem Gouda
und Parmesan überbacken
Pommes frites und Salatteller | 13,90 € | 9,60 € |
| 723 | Paniertes Cordon bleu aus dem Schweinerücken
auf Rahmsauce mit frischen Champignons
gefüllt mit saftigem Kochschinken (mit Phosphat) und
würzigem Gouda, Pommes frites und Salatteller | 14,90 € | |
| 727 | Schwabenteller
Medaillons vom Schweinelendchen
Mandelbrokkoli, Butterspätzle und Rahmsauce | 16,20 € | 11,80 € |
| 729 | Medaillons vom Schweinelendchen
mit Brokkoli belegt
überbacken mit Käsesahnesauce und würzigem Gouda
Kartoffelrösti und Salatteller | 16,40 € | 12,30 € |
| 731 | Argentinisches Hüftsteak
mit einer pikanten Café de Paris-Buttersauce
mit geschrotenem Pfeffer und Röstzwiebeln verfeinert
dazu Pommes frites und Salatteller | 16,50 € | |
| 733 | Schweinerückensteak vom Grill
mit frischen Champignons
dazu Bratkartoffeln und Salatteller | 14,90 € | |



Hauptgerichte

klein

- 734 **„Zwiebelsteak“ aus dem Schweinerücken**
mit Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salatteller 14,90 €
- 735 **Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutterzubereitung**
dazu Pommes frites und Salatteller 18,90 €
- 736 **Argentinisches Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce**
mit grünem Pfeffer und Tomatenstückchen
dazu Pommes frites und Salatteller 18,90 €
- 737 **Argentinisches Rumpsteak
mit frischen Champignons**
dazu Pommes frites und Salatteller 18,90 €
- 738 **Argentinisches Rumpsteak**
mit einer pikanten Café de Paris-Buttersauce
mit geschrotetem Pfeffer und Röstzwiebeln verfeinert
dazu Pommes frites und Salatteller 19,80 €
- 739 **Argentinisches Rumpsteak
mit Zwiebeln**
dazu Pommes frites und Salatteller 18,90 €
- 740 **Putensteak vom Grill auf Wildfruchtsauce**
mit Ananas belegt und würzigem Gouda überbacken
Kroketten und Salatteller 14,50 € 10,20 €
- 742 **GaUCHO-Pfanne „Don Juan de Marco“**
saftiges argentinisches Hüftsteak vom Grill
mit Kräuterbutterzubereitung, Grilltomate, Bratkartoffeln,
goldgelbem Mais, Bacon und Pfeffersauce 16,90 €
- 744 **Neuseeländisches Weideschaffilet - rosa gebraten**
mit Café de Paris-Buttersauce
dazu Kartoffelplätzchen und Salatteller 19,90 € 13,20 €
- 777 **Spaghetti Bolognese**
mit Parmesankäse und Salatteller 7,90 €

*Zum Frittieren unserer Speisen verwenden wir nur hochwertiges Öl,
das cholesterinfrei und frei von Transfettsäuren ist.*

Vegetarisches

Lasst die Nahrung Medizin sein!



klein

Davon werden Sie noch lange träumen!

798 Spaghetti

mit gebratenen Champignons
und Lauchstreifen in Sahnesauce
mit Salatteller

10,90 €

Nudel-Power aus dem Süden!

799 Pasta-Teller

Spaghetti
mit Champignons, Tomaten und Spinat
in Sahnesauce
serviert mit Parmesankäse und Salatteller

10,90 €

Wenn das kein Genuss ist!

803 Hofkäse

vom **Johannishof**
auf Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten
und Röstiecken

13,90 €

Der Favorit des Chefs!

633 Leckeres aus der Toskana

selbst eingelegter Ziegenkäse und Mozzarella
dazu feurige Sherrypaprika, rote Zwiebelringe,
Oliven, Artischockenherzen, getrocknete Tomaten
und Peperoni mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig,
Pinot Grigio und mediterranen Kräutern
dazu würzige Pfannenkartoffeln

12,50 €

9,30 €

Fischgerichte

klein

865 Fischteller "Landhaus"

Tilapiafilet, Lachsfilet und zwei Garnelenspieße vom Grill
mit Bandnudeln, Rieslingsahnesauce
und Salatteller

19,50 €

762 Saftige Tilapiafilets vom Grill

auf Blattspinat mit Tomatensauce
und Parmesan-Philadelphiasauce überbacken
dazu Bandnudeln und Salatteller

15,90 €

10,90 €

764 Penne und Garnelen

Penne mit Brokkoli, Champignons und Tomaten
in pikanter Tomaten-Sahnesauce
gegrillte Riesengarnelen und fein-würziger Garnelenspieß
dazu ein Salatteller

17,90 €



Die Salatattraktion

649

Salatplatte

köstlich, leicht und frisch

knackige Blattsalate und Rohkostsalate
saftige Medallions vom Schweinelendchen
krosse Hähnchenbruststücke
kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken
knusprige Tintenfischringe, frische Champignons
goldgelbe Maiskörner, knusprige Croûtons
und viel, viel Garnitur
dazu Weißbrot

Die pure Lust!

für zwei Personen

29,90 €



Grenzenloses Salatvergnügen

klein

613 Griechischer Salat

knackige Blattsalate mit Schafskäse
schwarze und grüne Oliven, Paprika, Tomaten,
Zwiebelringe, knusprige Croûtons und Bratkartoffeln

10,90 € 8,20 €

Einfach göttlich!

656 Salat „Rhodos“

herzhaft pikant gewürztes Gyrosfleisch
vom Schweinefilet und aus der Putenbrust
mit Knoblauchdip
an knackigen Blattsalaten
garniert mit Tomaten, Gurken, Ei, knusprigen Croûtons,
Fetakäse und Krautsalat, dazu Würfelkartoffeln und Weißbrot

11,90 € 8,90 €

Genießen und das Fernweh spüren!

615 Italienischer Salat "Bella Italia"

frische Blattsalate mit Landhaus-Dressing
garniert mit Streifen von würzigem Gouda
saftiger gekochter Schinken (mit Phosphat)
Gurken, Ei, Tomate und knusprige Croûtons, dazu Weißbrot

7,90 €

Mama mia – das schmeckt!

633 Leckerer aus der Toskana

selbst eingelegter Ziegenkäse und Mozzarella
dazu feurige Sherryaprika, rote Zwiebelringe, Oliven,
Artischockenherzen, getrocknete Tomaten und Peperoni
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Pinot Grigio
und mediterranen Kräutern
dazu würzige Pfannkartoffeln
- ohne Blattsalate -

12,50 € 9,30 €

Der Favorit des Chefs!

Ein Fang, der fit hält!

klein

619 Fisch und Salat

saftiges Tilapiafilet vom Grill
mit Blattsalaten
reichlich garniert mit Ei, Tomate, knusprigen Croûtons,
Zwiebel- und Gurkenscheiben
dazu Sauce Remoulade und Weißbrot 12,40 €

Meer erleben...

621 Thunfischsalat "Neptun"

saftige Thunfischstücke
auf knackigen Blattsalaten angerichtet
garniert mit Ei, Tomate, knusprigen Croûtons, Gurkenscheiben
mit frischen Champignons und Zwiebelringen
dazu Weißbrot 8,50 €

Leckerer Salat in Sicht!

623 Salat Räucherlachs

Blattsalate, frische Champignons, rote Zwiebelringe
Tomaten, Räucherlachs, knusprige Croûtons,
Rührei, Krabbenchips und Dill
köstliches Landhausdressing, dazu Weißbrot 12,40 € 8,90 €

Lust auf Meer!

Die herzhafteste Art zu genießen!

klein

629 Bauernsalat

Blattsalate und Rohkostsalate
mit knusprigen Backkartoffeln und frischen Champignons
Remouladensauce, Spiegelei, Ei, Tomate und
knusprigen Croûtons, dazu Weißbrot

10,50 € 7,90 €

Salat – da bleiben Pfunde auf Distanz!

631 Landhaus-Rohkostplatte

Variationen von knackigen Rohkostsalaten
reichlich garniert mit frischen Champignons,
Spargelspitzen, gekochtem Ei, knusprigen Croûtons
und Röstzwiebeln
mit knusprigen Bratkartoffeln und Sauce Remoulade

9,90 €

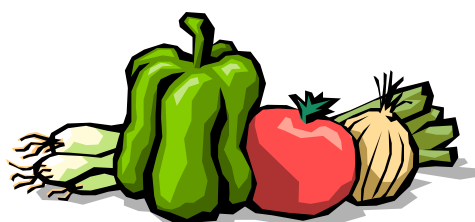
Der hat nur Vitamine im Kopf!

627 Gegrillter Hofkäse

vom Johannishof
mit Joghurt-Kräuter-Dipp
auf Bratkartoffeln
mit Salatbouquet in Essig-Öl-Dressing

13,90 €

Wenn das kein Genuss ist!



Salatvergnügen wie noch nie!

klein

637 Steak und Salat

zartes argentinisches Hüftsteak vom Grill
auf Rohkost- und Blattsalaten
mit goldgelben Maiskörnern, knusprigen Croûtons,
und frischen Champignons, dazu Weißbrot

14,90 €

*"Wozu man ganz besonders rät,...
...dass der Koch nur kurz es brät!"*



639 Schlemmerteller Landhaus

knackige Blattsalate mit goldgelben Maiskörnern
frischen Champignons, Ei und Tomate
knusprigen Croûtons und **- als Krönung -**
auf dem Grill gebratene saftige Medaillons
vom Schweinelendchen, dazu Weißbrot

13,90 €

9,80 €

Ein saftiges Vergnügen!

641 Salatteller wie bei Mutttern!

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit frischen Blattsalaten, Tomate, knusprigen Croûtons,
Gurkenscheiben, Ei und Möhrenstreifen
dazu Weißbrot

11,50 €

8,00 €

Futtern wie bei Mutttern!

Fit mit Salat

651 Salat "Mona Lisa"

Gemischte Blattsalate mit köstlichem Landhaus-Dressing,
frische Rohkostsalate,
gebratene, panierte Schinkenröllchen (mit Phosphat)
- gefüllt mit Spargel und Gouda-
knusprige Croûtons und gebratene Champignons

11,50 €

"Dieser Salat bringt mich wahrlich zum Lächeln"

643 Putensalat

klein

mit pikantem Joghurt-Dressing

Blattsalate mit Pfirsichstückchen,
Möhrenstreifen, Gurke, Ei, Tomate und knusprige Croûtons
mit saftigen gebratenen Putenbruststreifen
dazu Weißbrot

11,50 €

8,00 €

Unverschämt gut!

645 Hähnchensalat

mit pikantem Joghurt-Dressing

knusprig gebackene Hähnchenbrustfiletstücke
auf Rohkost- und Blattsalaten
mit Gurkenscheiben, Möhrenstreifen, Ei, Tomate
und knusprigen Croûtons, dazu Weißbrot

10,90 €

8,00 €

Leicht und lecker!

647 Putensteaksalat Lola

mit pikantem Joghurt-Dressing

Blattsalate mit Möhrenstreifen,
Gurke, Ei, Tomate, knusprigen Croûtons und
saftiges Putensteak mit gegrillter Ananas, dazu Weißbrot

12,50 €

8,50 €

Highlight am Schluss!



Hotel
Landhaus Mörsdorf
★ ★ ★
seit 1986

Liebenswerte Kleinigkeiten

- Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten: American Express, Diners Club, Eurocard, Visa und Ihre Eurocheckkarte, am liebsten ist uns aber immer noch **Bargeld**.
- Brille vergessen? Wir haben einen Leihbrillen-Service mit den häufigsten Lesebrillen-Stärken und bringen Ihnen gerne die richtige.
- Und nach dem Essen, Zähneputzen nicht vergessen! Unser Service hält einen Zahnpflegekaugummi für Sie bereit.
- Für die Kids gibt es eine Kinderspeisenkarte, Kinderbecher und lustige Eisbecher.
- Für behinderte Gäste befindet sich rechts vor dem Landhaus ein Parkplatz sowie eine Rollstuhlrampe. Im Hotelrestaurant finden Sie selbstverständlich auch eine behindertengerechte Toilette.
- Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Spaziergang in unserem Biotop und Kräutergarten.

Fragen Sie unser Personal

Ein Gutschein kommt immer gut an!

- für ein Essen im Hotel Landhaus Mörsdorf

- im Wert Ihrer Wahl -

oder

- für ein Wochenende im Hotel Landhaus Mörsdorf

seit 1986

Es gibt viele Gründe das

Hotel Landhaus Mörsdorf

zu besuchen. Einer kann das schöne Wetter sein, das Sie aus der Stadt in die Natur treibt, zu einem Spaziergang am Bostalsee mit anschließendem Aufenthalt bei uns oder ein gepflegter ländlicher Wochenendurlaub. Zum Verdauungsspaziergang lädt unser Naturbiotop mit malemischem Kräuter- und Rosengarten ein.

Die Hochzeit, die Taufe, die Kommunion, der Betriebsausflug oder auch Großvaters 80ster Geburtstag sind für uns der beste Grund, das

Hotel Landhaus Mörsdorf

von seiner besten Seite zu zeigen.

Wie und wann Sie bei uns feiern wollen - wir sorgen vor und umsorgen Sie. Zur Gastlichkeit gehört ganz selbstverständlich eine lustvolle, gesunde Naturküche sowie ein herzlicher Service.

Ihr Landhaus-Team