

# Vorspeisen (kalt)

- 702 Krabbencocktail „Bostalsee“**  
mit rassisger Cocktailsauce und Pfirsichstückchen,  
pikant abgeschmeckt, dazu Weißbrot **7,90 €**
- 703 Carpaccio**  
vom argentinischen Rindfleisch  
mit Balsamico-Marinade<sup>3</sup>, Parmesanblättchen  
und Rucola **8,90 €**

# (warm & kalt)

- 712 Glück im Glas**  
**Tomatensüppchen „Italy“** mit Basilikum und Crème fraîche,  
kombiniert mit der **Suppe des Monats** mit Croûtons und  
Schlagcrémehäubchen, **Lachsspießchen**  
und einem **Gläschen Krabbencocktail**  
- *erfrischend anders* - **7,90 €**
- 714 Mediterraner Ziegenkäse im Baconmantel<sup>2,7</sup>**  
dazu Rucola-Tomatensalat mit Balsamico-Dressing  
und Parmesanblättchen **8,90 €**



# Vorspeisen (warm)

## 713 Dreierlei Köstlichkeiten

Mini-Frühlingsröllchen, Tintenfischringe  
und Garnelen im Backteig  
mit süß-saurer Sauce und Knoblauch-Dip

7,20 €

# Suppen

## 705 Suppe des Monats

mit Schlagcrèmehäubchen und Croûtons

4,90 €

## 710 Saarländische Zwiebelsuppe

gedünstete Zwiebeln,  
in einer mit Wein<sup>12</sup> abgeschmeckten Brühe,  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln, überbacken  
mit einer Schicht herzhaftem Käse

4,90 €

## 701 Pikante Tomatencrèmesuppe

mit Crème fraîche, Basilikum und Croûtons

4,50 €



# Salate

## 613 Griechischer Salat

knackige Blattsalate mit Schafskäse und **Landhaus-Dressing**  
grüne Oliven, Paprika, Zwiebelringe,  
Tomaten, knusprige Croûtons und Bratkartoffeln **11,90 €**

## 619 Fisch und Salat

saftiges Tilapiafilet vom Grill mit frischen Blattsalaten  
reichlich garniert mit Ei, Tomate, knusprigen Croûtons,  
Zwiebel- und Gurkenscheiben, mit **Landhaus-Dressing**  
dazu Kräuter-Dip und Weißbrot **13,90 €**

## 623 Salat Räucherlachs

leckerer Räucherlachs auf knackigen Blattsalaten  
mit **Landhaus-Dressing**, Krabbenchips und Dill,  
Rührei, frischen Champignons, Zwiebelringen,  
Tomaten und knusprigen Croûtons  
dazu Weißbrot **15,90 €**

## 627 Grillkäse vom Johannishof

herzhafter Grillkäse vom Johannishof  
auf Bratkartoffeln mit Knoblauch-Dip  
und Salatbouquet in **Essig-Öl-Dressing** **15,90 €**



# Salate

## 629 Bauernsalat

leckere Blattsalate und Rohkostsalate mit **Landhaus-Dressing**  
mit knusprigen Backkartoffeln und frischen Champignons  
Spiegelei, Ei, Tomate, knusprigen Croûtons  
mit Kräuter-Dip  
dazu Weißbrot

11,90 €

*klein* 8,90 €

## 637 Steak und Salat

Rumpsteak vom Grill  
auf Rohkost- und Blattsalaten, mit **Landhaus-Dressing**,  
goldgelben Maiskörnern, frischen Champignons  
und knusprigen Croûtons  
dazu Weißbrot

22,90 €

## 639 Schlemmerteller „Landhaus“

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

14,90 €

## 643 Salat mit Rindfleischstreifen

zart gebratene Rindfleischstreifen  
Rohkost- und knackige Blattsalate mit **Landhaus-Dressing**  
garniert mit Champignons, Röstzwiebeln  
und Steakhouse-Pommes, dazu Weißbrot

14,90 €

*(Diesen Salat haben wir nicht immer in unserem Angebot)*



# Salate

## 656 Salat „Rhodos“

herzhaft pikant gewürztes Gyrosfleisch vom Schweinefilet und aus der Putenbrust mit knackigen Blattsalaten mit **Landhaus-Dressing** garniert mit frischen Tomaten, Gurken, Ei, knusprigen Croûtons, Fetakäse und Krautsalat mit leckerem Knoblauchdip dazu Würfelpommes und Weißbrot

**13,90 €**  
*klein* 10,90 €

## 641 Salatteller „wie bei Mutttern“

saftiges paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken frische Blattsalate mit **Landhaus-Dressing**, Tomate, Gurkenscheiben, Ei, Möhrenstreifen und knusprigen Croûtons dazu Weißbrot

**12,50 €**  
*klein* 9,50 €

## 647 Putensteaksalat „Lola“

leckere Blattsalate mit pikantem **Landhaus-Dressing**, saftiges Putensteak mit gegrillter Ananas Möhrenstreifen, Ei, Tomate, Gurke und knusprigen Croûtons dazu Weißbrot

**13,50 €**  
*klein* 10,50 €



# Die Salatattraktion

649

## Salatplatte

*köstlich, leicht und frisch*

knackige **Blattsalate** und **Rohkostsalate**  
*mit Landhaus-Dressing*

saftige **Medaillons vom Schweinelendchen**

kleine **Schnitzel aus dem Schweinerücken**

gegrillter **Garnelenspieß**

frische Champignons

goldgelber Mais

grüne Oliven

knusprige Croûtons

und eine leckere Garnitur

dazu Weißbrot

**- für 1 Person -**

**16,90 €**



# Schnitzelgerichte

## 715 **Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken**

Pommes frites und Salatteller **12,00 €**  
*klein* 9,00 €

## 717 **Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken**

mit Rahmsauce, frischen Champignons  
und feinen Lauchstreifen  
Pommes frites und Salatteller **13,90 €**  
*klein* 10,90 €

## 719 **„Philadelphiaschnitzel“**

paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit geschmolzenen Tomaten, Philadelphiasauce,  
würzigem Gouda und Parmesankäse überbacken  
Pommes frites und Salatteller **14,90 €**  
*klein* 11,90 €

## 723 **Schnitzel „Café de Paris“**

paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit einer pikanten Café de Paris-Buttersauce  
mit geschrotetem Pfeffer und Röstzwiebeln verfeinert  
Pommes frites und Salatteller **14,90 €**  
*klein* 11,90 €

## 895 **Schnitzel „Parmigiana“**

zartes, paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit pikanter Hackfleischsauce, würzigem Gouda  
und Parmesan überbacken  
Pommes frites und Salatteller **14,90 €**  
*klein* 11,90 €

*(Wenn Sie zu unseren Gerichten Steakhouse-Pommes wünschen,  
berechnen wir 50 Cent Aufschlag)*



# Leckerer vom Grill

## 727 Filetteller

Gegrillte Schweinemedallions mit Rahmsauce,  
feinem Gemüse und Bandnudeln  
garniert mit frischen Champignons,  
Lauchstreifen und Kräuter-Dip

**16,90 €**

## 744 Neuseeländisches Weideschaffilet -rosa gebraten-

auf einer pikanten Café de Paris-Buttersauce  
mit Röstzwiebeln, frischer Petersilie und Rosmarin  
dazu Steakhouse-Pommes und Salatteller

**21,90 €**

*klein* 18,90 €

## 740 Putensteak vom Grill auf Wildfruchtsauce

mit Ananas belegt und würzigem Gouda überbacken  
Kroketten und Salatteller

**15,90 €**

*klein* 12,90 €

## 742 Gaucho-Teller

Rumpsteak vom Grill  
mit Kräuterbutterzubereitung,  
knusprigem Bacon<sup>2,7</sup> und würziger Pfeffersauce  
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

**22,90 €**

*(Wenn Sie zu unseren Gerichten Steakhouse-Pommes wünschen,  
berechnen wir 50 Cent Aufschlag)*





# Rumpsteaks

- 735 Rumpsteak vom Grill „Kräuterbutter“**  
mit Kräuterbutterzubereitung  
dazu Pommes frites und Salatteller **22,90 €**
- 736 Rumpsteak vom Grill „Pfefferrahm“**  
mit pikanter Pfefferrahmsauce  
und grünem Pfeffer  
dazu Pommes frites und Salatteller **22,90 €**
- 737 Rumpsteak vom Grill „Champignon“**  
mit frischen Champignons und feinen Lauchstreifen  
dazu Pommes frites und Salatteller **22,90 €**
- 738 Rumpsteak vom Grill „Café de Paris“**  
mit einer pikanten Café de Paris-Buttersauce  
mit geschrotetem Pfeffer und Röstzwiebeln verfeinert  
dazu Pommes frites und Salatteller **23,90 €**
- 739 Rumpsteak vom Grill „Zwiebeln“**  
mit frittierten Zwiebeln  
dazu Pommes frites und Salatteller **22,90 €**

*(Wenn Sie zu unseren Gerichten Steakhouse-Pommes wünschen,  
berechnen wir 50 Cent Aufschlag)*



# *Landhaus - Grillteller*

750

## **Landhaus Grillteller**

**saftiges Schweinelendchen**

**herzhaftes Rindersteak**

**zartes Putensteak**

**auf einer Café de Paris-Buttersauce  
und einer pikanten Pfefferrahmsauce**

**Gemüsebeilage**

**knuspriger Bacon<sup>2,7</sup> und Kräuterbutterzubereitung**

**dazu**

**Kroketten und Salatteller**

**22,90 €**

*(Wenn Sie zu unseren Gerichten Steakhouse-Pommes wünschen,  
berechnen wir 50 Cent Aufschlag)*



# „Surf and Turf“

729

## „Surf and Turf“

Rumpsteak vom Grill  
gegrillte Riesengarnelen

Pfannengemüse  
Steakhouse-Pommes  
Kräuterbutterzubereitung

dazu  
einen Salatteller

27,90 €



# Fischgerichte

## 865 Fischteller „Landhaus“

Tilapiafilet, Lachsfilet und Garnelenspieße vom Grill,  
Bandnudeln in Riesling-Sahnesauce<sup>12</sup>  
und Salatteller

**22,90 €**

## 762 Saftige Tilapiafilets vom Grill

auf Tomatenspaghetti mit Rucola,  
Parmesanblättchen und Salatteller

**16,90 €**

*klein* 13,90 €

## 764 Spaghetti und Garnelen

Spaghetti mit Rucola und Tomaten  
in feiner Butter geschwenkt mit Parmesanblättchen  
gegrillte Riesengarnelen  
fein-würziger Garnelenspieß  
und Salatteller

**23,50 €**



# Vegetarisches

## 798 Spaghetti „nach Art des Hauses“<sup>12</sup>

Spaghetti mit gebratenen Champignons und feinen Lauchstreifen in leckerer Sahnesauce, garniert mit knusprigen Röstzwiebeln dazu ein Salatteller

11,90 €

## 799 Pasta-Teller

Spaghetti mit frischen Champignons, Tomaten und Spinat in leckerer Sahnesauce serviert mit Parmesanblättchen, Rucola und einem Salatteller

12,90 €

## 627 Grillkäse vom Johannishof

Herzhafter Grillkäse vom Johannishof auf Bratkartoffeln mit Knoblauch-Dip und Salatbouquet in *Essig-Öl-Dressing*

15,90 €



830

## *Pulled Pork*

Das Fleisch wird für mindestens 8,5 Stunden bei maximal 85°C gegart und bekommt dabei seine unverwechselbare Struktur und den einzigartigen Geschmack.

mit  
knackigem Weißkrautsalat  
Tomaten  
frittierten Zwiebeln  
Steakhouse-Pommes  
und kräftiger Barbecue-Sauce

18,90 €



# Eiskarte

- 902 Gemischtes Eis mit Sahne**  
Erdbeer-<sup>8</sup>, Vanille-<sup>8</sup> und Schokoladen-Eiscreme **3,90 €**
- 901 Wintertraum**  
Arrangement von Vanille-<sup>8</sup> und Walnuss-Eiscreme  
auf Vanillesauce mit gebackenen Apfelingeln,  
einem Hauch Zimt und Schlagcreme **6,20 €**
- 905 Crème brûlée**  
französische Süßspeise mit Karamell überzogen **4,90 €**
- 912 Solokugel „Walnuss-Eiscreme“**  
mit Schokosauce und Schlagcreme **4,70 €**
- 910 Zimt-Märchen**  
Gourmet-Vanille-Eiscreme<sup>8</sup>  
mit warmen Zimtkirschen garniert  
mit Schlagcreme und einem Hauch Zimt **5,50 €**
- 911 Kindereis „Landhaus“<sup>8</sup>** **2,50 €**



# Eiskarte

- 918 Süße Verführung**  
Saftiger, warmer Schokoladenkuchen  
mit Vanillesauce, cremigem Pistazieneis  
und Schlagcrème **6,20 €**
- 915 „Amore mio“**  
1 Espresso<sup>9</sup> und  
1 Kugel „Latte Macchiato“-Eiscreme<sup>8</sup>  
mit Amaretto-Eierlikör-Schlagcremehäubchen  
- *in der Étagère serviert* - **4,90 €**
- 929 Dame blanche**  
Gourmet-Vanille-Eiscreme<sup>8</sup>  
mit warmer Schokoladensauce  
und Schlagcremehäubchen **5,50 €**
- 930 „Hoch hinaus“**  
Walnuss-Eiscreme, Schoko-Mousse  
und Schlagcreme mit Karamellsauce<sup>8</sup> **5,90 €**
- 198 Espresso „Piccante“**  
Espresso<sup>9</sup> mit einer Kugel Vanilleeiscreme<sup>8</sup>,  
Schlagcremehäubchen und Eierlikör **3,90 €**

