

LANDPARTIE

Weißer Tomatencremesuppe

Saltimbocca von der Maispoularde
auf Tomatensalat und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Kräutereis
mit Buttermilchespuma

44,50 €

ROMANTIK MENÜ

Thunfisch im Knuspermantel, Mango
Avocado Relish und Sesam Majo

Knuspriger Schweinebauch mit Asia Sauce,
Spitzkohl, Kimchi und Erdnuss

Wolfsbarschfilet auf Fregola Sarda

Rosa gebratener Lammrücken
auf Kichererbsenpüree und Aubergine

Zitronentarte 2.0 mit Basilikum Sorbet

89,00 €

Köllner's Landhaus

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten,
mit Teriyaki Sauce, wildem Brokkoli und Curry Reis 31,50 €
2023 Sauvignon Blanc „vom Stein“, trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Fregola Sarda mit grünem Spargel 31,50 €
2023 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken, Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Linguine mit frischem Trüffel und Trüffelrahmsauce 25,50 €
2022 Nero d'Avola Luma, trocken WG Cellaro 0,2l = 9,50 €

Gemüsecurry mit Basmati Reis 24,50 €
mit Garnelen (5 Stk) + 15,00 € oder Maispoularde + 8,50 €
2023 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose, trocken WG Torres 0,2l = 8,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittiertes grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €
2023 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Thunfisch im Knuspermantel, Mango Avocado Relish und Sesam Mayo 18,50 €
2023 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 €

Cesar Salat mit Parmesan und Croutons 12,50 €
mit Garnelen (5 Stk.) + 15,00 € oder mit Maispoularde + 8,50 €
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Knuspriger Schweinebauch
mit Asia Sauce, auf Spitzkohl, Erdnuss und Kimchi 17,00 €
2022 Goldmuskateller, trocken WG Pfannebecker 0,2l = 9,00 €

Weißer Tomatencremesuppe 10,50 €

FLEISCH

Rumpsteak, 200g
mit gebratenem grünen Spargel und Kartoffel Gratin 36,50 €
2022 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Geschmorte Ochsenbacke
mit Rotweinjus, bunten Karotten und getrüffeltem Kartoffelpüree 32,50 €
2021 Salbide, trocken, Rioja Weingut Izadi 0,2l = 9,50 €

Saltimbocca von der Maispoularde,
auf Tomatensalat und Rosmarinkartoffeln 27,50 €
2022 Riesling, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,50 €

Lammrücken, rosa gebraten,
auf Kichererbsenpüree und Aubergine 36,50 €
2020 Merlot Grand Estates, trocken WG Columbia Crest 0,2l = 10,50 €

Herzlich Willkommen

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Blutorangensorbet mit Champagner oder Wodka | 12,00 € |
| Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis | 11,50 € |
| Spaghettieis mit Erdbeeren und Erdbeersauce | 10,00 € |
| Zitronentarte 2.0 mit Basilikumsorbet | 12,50 € |
| Hausgemachtes Kräutereis mit Buttermilchespuma | 8,50 € |
| Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne | 3,50 € |
| Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange | 4,50 € |
| Französische Rohmilchkäseauswahl | 18,50 € |

DAZU ODER HINTERHER ...

| | |
|---|--------------|
| Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise | 2cl = 7,00 € |
| Etter Fruchtbrand Likör - Aprikose - | 2cl = 6,50 € |
| Grappa Nonino Anticáa Cuvée | 2cl = 9,50 € |
| Espresso - Huth's Kaffee | 3,00 € |
| Cappuccino - Huth's Kaffee | 3,20 € |

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

| | | |
|--|-------|---------|
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange | 0,1l | 8,50 € |
| Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone | | 10,50 € |
| Aperitivo Nonino Zitronenlikör, Tonic, Prosecco | 0,15l | 8,50 € |
| White Port Tonic Grahams Blend No 5 White Port, Tonic, Orange, Zitrone, Minze | | 10,50 € |
| König Pils - vom Fass | 0,2l | 2,60 € |

ALKOHOLFREI

| | | |
|--|--|--------|
| Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange | | 7,50 € |
| Traubensecco Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel | | 5,00 € |

FRISCHE PFIFFERLINGE

VORSPEISEN

Portion frische Pfifferlinge,
gebraten mit Speck und Zwiebeln 21,00 €

Jakobsmuscheln mit gebratenen Pfifferlingen 26,50 €

HAUPTGERICHTE

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm
mit Rindfleischstreifen 25,50 €
34,50 €

Wildlachsfilet gebraten
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelpüree 35,50 €

Rumpsteak 200g
mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln 43,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Flusskiesel Grauburgunder, trocken 0,2l = 9,00 €
Weingut Joh.Bapt. Schäfer, Nahe

2022 Primitivo, trocken 0,2l = 9,50 €
Weingut Lucarelli, Puglia