

Unsere Speisekarte

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

LN-Spritz

Hausmarken Sekt mit Holunderblütensirup
& schwarzer Johannisbeere

0,2l 7,50

**Leicht erfrischender
badischer Sommerwein**

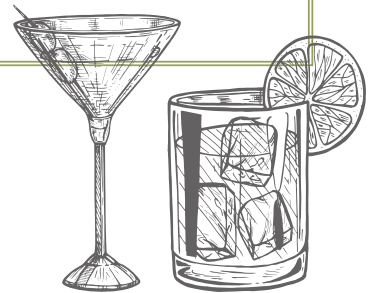
Alkoholfreier (Bitteraperitivo) Aperol

0,2l 5,90

0,2l 6,30

Holunder Fit (Alkoholfrei)

0,3l 3,90



SUPPEN & VORSPEISEN

Feines Kräutersüppchen mit geräuchertem Lachs Milch, Fisch

8,30

Vegetarisch möglich

Klare Tomatensuppe mit Gemüseinlage Sellerie

7,30

Bruschetta mit Tomaten, Schalotten & Basilikum Weizen

9,80

Sommerliches 3erlei

Kräuter- & Tomatensüppchen mit Bruschetta Weizen, Sellerie, Milch

11,90

FRISCH & KNACKIG

Sommerlicher Blattsalat

mit gebackenem Spargel, Kräutervinaigrette, Bärlauch-Aioli &
Erdbeeren garniert Weizen

18,50

Caeser Salat

Römersalat mit Mandel-Knoblauch-Dressing, Cocktailtomaten, gehobelten

15,50

Parmesan & Brotchips Weizen, Milch, Vegetarisch

wahlweise mit

gebratenen Garnelen Fisch

20,90

Poulardenbruststreifen

19,90

Bergischer Salat

Bunte Salatauswahl mit Sahne-Jogurt-Dressing, Röstkartoffeln

17,50

& Spiegelei Milch, Ei, 4

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Der Elsässer

mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch & Käse Weizen, Milch, 4 15,90

Sommergarten

mit Kräuter-Creme Fraiche, Zwiebeln, grünem Spargel, Erdbeeren & Rucola Weizen, Milch 16,30

Sonnengruß (Vegan)

mit Zwiebeln, Käse, Nektarinen & Rucola Weizen 15,60

SO SCHMECKT DER SOMMER

Bandnudeln in Kokus-Curry-Sauce

mit Rucola & Nektarinspalten Weizen, Vegan

wahlweise mit 17,00
gebratenen Garnelen 22,50
Poulardenbruststreifen 21,00

Lauwarmes Carpaccio

vom Kohlrabi mit gebackenem Gemüse, Drillingskartoffeln & Kräuterdip Weizen, Sesam

16,90€

Fischteller

Gebratenes Kabeljaufilet mit Garnelen auf Endivien-Kartoffelstampf & brauner Butter Milch, Fisch, Weizen

25,90€

VOM SCHWEIN

Bergisches-Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei und Salatbeilage Weizen, Ei, Milch 17,90

*Knuspriges Schweineschnitzel mit Zwiebel-Paprika-Sauce

oder Champignon-Rahm-Sauce dazu Pommes frites & Salat Weizen, Ei, Milch 19,90

*Saftiges Schweinerückensteak

garniert mit grünem Spargel, geschmorten Tomaten, Sauce Hollandaise & Kroketten Weizen, Ei 24,50

LN-BURGER Wahlweise auch als Chicken-Burger möglich

mit hausgemachten Burgerpatty vom Rind, Schwein & Wild, Salat, Gurke, Schalotten-Marmelade, Preiselbeer-Sauce, Nektarine, Camembert & Bacon belegt dazu Pommes frites Weizen, Milch, 5, 4 17,90

Cordon bleu

mit Schinken & Käse gefüllt, dazu Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4 24,00

*Schweinemedallions „Mourillio“

mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat Milch, Ei 25,30

VON DER PUTE

*„Florida“ Poulardenbrustfilet in Ei gebraten

mit Nektarinen, Rahmsauce & Mandeln, Kroketten und Salat Weizen, Milch, Ei

24,30

VOM RIND

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pommes frites & Salat Weizen, Milch

29,90

Holzfällersteak

mit gerösteten Zwiebeln, geräuchertem Speck, Kräuterbutter,

200g 31,90

Pommes frites & Salat Weizen, Milch, 4

300g 38,90

LN-Grillteller

Zweierlei Steak vom Rind & Schwein mit Garnelen,
gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, grünem Spargel,
Kräuterquark & Drillingskartoffeln Milch, Weizen, Fisch

29,90

DARF ES ETWAS WILDES...

Ofenfrische Wildlasagne

serviert mit grünem Spargel, Champignons & Salat Weizen, Milch, 5

18,90

Wildragout aus heimischen Wäldern

mit Champignons auf Preiselbeer-Nudeln & Salat

24,90

Wildbratwurst trifft Wildschweinschnitzel,

auf Endivien-Kartoffelstampf an leichter Senfsauce

21,50

