



*Herzlich willkommen
im
Landhaus Detmerode*

*Treten Sie ein und lassen Sie sich verwöhnen.
Machen Sie einen kleinen Kurzurlaub vom Alltag!
Das ganze Jahr über bereiten unsere Köche leckere Gerichte für Sie zu,
regional und bodenständig.*

*Die liebevolle und gewissenhafte Zubereitung der Speisen,
sowie die Qualität der Produkte
sind für uns selbstverständlich und zeichnen unser Haus aus.*

*Erst, wenn Sie bestellen, bereiten unsere Köche
alle Gerichte aus frischen Zutaten zu.
Deshalb bitten wir Sie um ein wenig Geduld, wenn der Teller einmal nicht im
„Handumdrehen“ vor Ihnen steht; sollte einmal etwas nicht zu Ihrer
Zufriedenheit sein, zögern Sie nicht, es uns zu sagen.*

*Gerne sorgen wir auch für den kulinarischen Rahmen bei privaten Feiern
oder geschäftlichen Anlässen in unseren Räumlichkeiten
bis zu 70 Personen.*

Wir beraten Sie gerne, bitte fragen Sie uns!

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht

*Ihre Familie Fox,
und das ganze Team*



Manche mögen's heiß

<i>Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen</i>	3,90 €
<i>Rotes Linsenschaumsüppchen mit Kokosflocken und gebratenen Blutwurstscheiben</i>	4,20 €
<i>Leichtes Hummercremesüppchen mit in Knoblauch gegrillten Shrimps</i>	5,80 €

Kleine Köstlichkeiten

<i>Currywurst(2, 3 ,4) mit VW Ketchup und Pommes Frites</i>	6,30 €
<i>Bauerfrühstück mit Schinkenspeck ,Zwiebeln, und einer Spreewalder Gewürzgurke</i>	7,20 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittierte Petersilie, dazu Butter und ofenfrisches Baguette</i>	7,80 €
<i>Schlemmer Rösti mit frischen Champignons, Zwiebeln, Schinkenwürfel und mildem Edamer überschmelzt</i>	8,20 €
<i>Carpaccio Classico Hauchdünne Scheiben vom besten Rinderstück, serviert mit Pistazienkerne und frischen Parmesan-Streifen, dazu ofenfrisches Baguette</i>	8,60 €
<i>Hausmacher – Sauerfleisch mit würziger Remoulade, Speckbratkartoffeln und Spreewälder Gewürzgurke</i>	9,40 €
<i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich auf kleinen hausgemachten Kartoffelröstis</i>	9,70 €



Spezialitäten aus dem Meer

<i>Spanisches Gambas-Pfännchen King-Prawn-Gambas ohne Schale (10 Stück) in heißem Knoblauchöl mit Kräutern, Knoblauch und Chilischote, mit Baguette serviert</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Filet vom Buntbarsch behutsam gebraten unter einer Kartoffelkruste an feinsten hausgemachter Weißwein-Schaumsauce auf frischen Blattspinat mit Knoblauch.</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzrisotto umgeben von einem Kräutersößchen mit Mandelbroccoli</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Fischteller Zander- und Tilapiafilet mit 3 Garnelen in einer Beurre blanc dazu Schlosskartoffeln und Möhrenstifte</i>	<i>18,60 €</i>

Unsere leckeren Fleischgerichte

<i>zwei kleine panierte Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit lauwarmen Speck-Kartoffelsalat</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Pommes Frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill auf einer pikanten Rosa-Pfeffer Hollandaise und Kroketten dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Geschnetzeltes „Zürcher Art“ in feine Streifen geschnittene Hühnerbrust in Champignon-Weißweinsauce, dazu kleine hausgemachte Kartoffelröstis und Salat vom Salatbuffet</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Murgh Jaipur scharf (indisch) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Kokosnuss-Jaipur Currycremesauce mit Jasminreis und Salat vom Salatbuffet</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Schweinefiletspitzen in Café de Paris Butter geschwenkt Kroketten und frisches Marktgemüse</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Dijonsenfsoße, Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse</i>	<i>15,90 €</i>



„Landhauspfanne“ 16,60 €
Kleines Rumpsteak , Schweinefiletmedaillon und Hähnchenbrust auf
Prinzessbohnen mit Champignons, Kräuterbutter und hausgemachte Pommes Frites

Argentinisches Rumpsteak ,au poivre vert', mit grünem Pfeffer, 18,90 €
Cognacrahm, Rosmarinkartoffeln auf frischem Marktgemüse

Auf Wunsch erhalten Sie gegen einen Aufpreis von 1,00 € Bratkartoffeln

von der grünen Wiese

Schale vom Salatbuffet 3,50 €
bitte stellen sie sich ihren vitaminreichen Salat selbst am Buffet zusammen

Bauernsalat 8,40 €
mit frischen Blattsalate, Tomaten,
Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni,
Zwiebelringen und Schafskäse, ofenfrisches Baguette

Thunfischsalat 8,90 €
mit frischen Blattsalate, Tomaten,
Gurken, Paprika, Zwiebelringen
und Hausdressing, ofenfrisches Baguette

Chefsalat 8,90 €
mit frischen Blattsalate, Schinken- und Käsestreifen,
Tomaten, Gurken, Paprika und ofenfrisches Baguette

Salat mit Hähnchen 9,90 €
frische Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebelringen und Hausdressing, ofenfrisches Baguett

Gambassalat 10,90 €
mit frischen, gebratenen Gambas ohne Schale,
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika und ofenfrisches Baguette

Hinweise für Allergiker
Auflistung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe
2 Antioxidationsmittel
3 Mononatriumglutamat
4 Phosphat



Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 3,80 €
Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Schokolade, Stracciatella

„Nussknacker“ 4,50 €
Zartschmelzende Walnusseiscreme und Schokoladeneiscreme
mit Schlagsahne und Wallnüssen garniert

Warmer Apfelstrudel 4,80 €
mit Vanillesauce und Sahne

„Eis und Heiß“ 4,80 €
Köstliches Bourbon Vanilleeiscreme
mit warmen Sauerkirschen und Schlagsahne

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeiscreme und Sahne 4,80 €

„Kaiserschmarrn“ gezupfter Eierkuchen mit Vanilleeiscreme 4,80 €

„Coupé Dänemark“ 4,90 €
Köstliches Bourbon Vanilleeiscreme
mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

