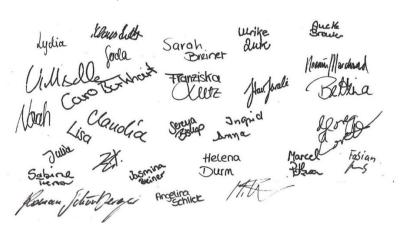


## LANDGASTHAUS zur Lone

## SCHÖN, DASS SIE DA SIND!



Unsere Partner

Metzgerei Fröhlich – Bundenthal I Bäckerei Busch – Bundenthal Forellenzucht Arenth – Fischbach I Pilzfarm Bärenbrunnermühle - Schindhard Kikok Farm – Delbrück I Weiller Obst- und Gemüse – Herxheim Rungis Express – Meckenheim

Sollten Sie Allergiker sein, helfen wir Ihnen gerne Ihre Bestellung individuell abzustimmen. Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an weiteren Speisen, sprechen Sie uns gerne an. Menü

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle Gurke I Wasabi I Joghurt I Dill \* \* \*

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel Spargel I Petersilie I Mandeln

Rosa gebratene Lammhüfte Bärlauch | Spargel | Gnocchi | Hollondaise

Mousse von der weißen Schokolade Rhabarber I Haselnuss I Dill

4- Gang Menü 65 € pro Person 3- Gang Menü 49 € pro Person \*ohne Lachsforelle

Vorspeisen

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle Gurke I Wasabi I Joghurt I Dill	18€
Ochsenbackenravioli Sellerie I Preiselbeere I Cashews I Weiße Pfeffersauce	16€
Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel Spargel I Petersilie I Mandeln	9€
Romana Salatherzen Rettich   Zitrone I karamellisierte Sonnenblumenkerne	6€

## Flammkuchen

Knuspriger Flammkuchen Zwiebeln I Speck	13€
Blutwurst I Apfel I Röstzwiebel	16€
Ziegenkäse I Zwiebeln I Walnuss I Feigensenf	15€
Salathowls	
Caesar Bowl Romanasalat I Parmesan I Croutons I gebackenes Landei	15€
+ Roastbeef	+9€
+ Garnelen	+9€
Hauptgerichte Vegi	
Orecchiette Parmesansauce   Spinat   geröstete Walnüsse	19€
Bärlauchgnocchi Bärlauchcreme I Spargel I Cashewkerne I Zitrone	25€



Filet von der Fjord Forelle Kohlrabi I Kartoffel I Petersilie I Zitrone	32 €
Schnitzel - Wiener Art Zitrone I Pommes	19€
Krosse Keule vom Kikok Hähnchen Selleriecreme I junger Spinat I Rosmarin Jus	29€
Rosa gebratene Lammhüfte Bärlauch I Spargel I Gnocchi I Hollondaise	34 €
Rumpsteak Pommes I Kräuterbutter	29 €

SAUCE SEPARAT Rahmsauce I Pfeffersauce 3 € Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an Speisen.

Dessert

Unser Windbeutel "Choux au Craquelin" Vanille I Rum I Salzkaramell I Haselnuss	9€
Hausgemachte Crème Brûlée Bourbon Vanille I Zwetschgen	10€
Mousse von der weißen Schokolade Rhabarber I Haselnuss I Dill	12€
Zitronensorbet Haus Secco	10€
Eine Kugel Eis Vanille I Schokolade I Joghurt I Zitronen-Sorbet I Cassis-Sorbet	3 €