

Empfehlung des Tages

Vitello Tonnato

Feine dünne Streifen von der gebratenen Kalbshälfte mit
Thunfischsauce und kapern.

VSP 18,- / HG 25,-

Wurstsalat nach Art des Hauses mit oder Ohne Käse

Dazu servieren wie Bratkartoffeln oder Pommes

25,-

So lange der Vorrat reicht!

Cremesüppchen von der Topinambur
Mit Crostini, karamellisierten Kürbiskernen

9,8

HAUPTGÄNGE

Zwei Panierte Schweineschnitzel
Gemüse der Saison / Pommes

25,-

Tagliatelle
Feine Bandnudeln mit geschwenktem Gemüse und
gebratenen Garnelen
in Weißwein Sauce

28,-

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

DAS MENÜ

EINFACH.ANDERS.

hausgebeizter Lachs / Honigsenfsoße / Feldsalat in
Sherrydressing

Einzelgericht 18,80

Ochsenbacke weich geschmort in Rotweinsoße
Rotkraut / Winter Gemüse / Spätzle

Einzelgericht 34,-

oder

Schweinelenochen unter der Kräutersenfkruste
Pilzrahmsauce / Gemüse / Spätzle

Einzelgericht 34,-

oder

Medaillon vom Rinderrücken
gerüffelte Rahmsauce / Wintergemüse / Pommes

Einzelgericht 34,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelgratin

Einzelgericht 34,-

Apfel-Crumble mit Vanille-Rosmarin-Orange-Eis

Einzelgericht 12,-

2 Gang Menü 50,-

3 Gang 62,-

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisenvariation

Süppchen / Rote Beete / Roten Linsen / Feldsalat

Einzelgericht 18,-

Gebackener Kartoffelkloß mit Rotkraut gefüllt /
winterliches Gemüse / Selleriemousse

Einzelgericht 28,-

Apfel-Crumble mit Vanille-Rosmarin-Orange-Eis

Einzelgericht 12,-

2 Gang Menü 43,-

3 Gang Menü 55,-

SÜSSES

Marmorierte Mousse au Chocolate
mit marinierten Früchten der Saison

9,00

Heiße Himbeeren

7.80

1 Kugel Sorbet mit passendem Digestif übergossen

6,50

Eis Express

Kugel Vanille Eis mit Espresso übergossen

4,60

Gemischtes Eis mit Früchten der Saison

6,50

1 Kugel Eis (Vanille / Erdbeere / Schokolade)

2,20

1 Kugel Sorbet

3,20

Kinder Karte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Majo 5,80

Spätzle mit Rahmsoße 6,50

Haugemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle 14,80

Schnitzel mit Pommes oder Spätzle 14,80

Rindersteak „Petit-Chef“ mit Pommes 22,-

Schon gewusst?

Was viele noch nicht wussten!

Allergien und Unverträglichkeiten sind heutzutage nicht mehr weg zu denken!

Seit 16 Jahren geht Ronny Marzin individuell auf Jeden ein und sorgt mit viel Liebe darum, dass jeder auf seine Kosten kommt und einen genussreichen Aufenthalt hier bei uns im Restaurant bekommt.

Feiern und Feste

Wir gestalten neben Individuellen Caterings auch tolle Events hier im Landglück vom klassischen Menü / BBQ-Events bis hin zur Küchenparty.

Eine Rechtzeitige Kontaktaufnahme ist das wichtigste.

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie eine Mail an.

anfrage@ronnymarzin.de