

## Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo	8, -
Spätzle mit Rahmsauce	12, -
Haugemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	14,80
Schwein Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	14,80
Steak Petit Chef Rinderrückensteak wie gewünscht	19, -

## Suppen & Salate

Crèmesuppe vom Deutschen Stangenspargel	9,90
Bärlauch-Creme-Süppchen mit Garnelenstreifen	9,90 + 4, -
Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in Joghurt- Limettdressing mit karamellisierten Kürbiskernen	9,80

## 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](mailto:anfrage@ronnymarzin.de)

## Wi ne DEAL

Grauburgunder aus Durbach und Riesling  
"Wunderfitz" vom Börsig

3,- / Glas 0,1L

---

## DAS MENÜ

EINFACH. ANDERS.

---

Spargel terrine / Räucherforelle / Spargel salat

Einzelgericht 18,90

\*\*\*

½ Ente

Asiatischer Rotkohlsalat / Pommes

Einzelgericht 38,-

oder

Straußenkeule getrüffelte Rahmsoße

Einzelgericht 38,-

oder

Zartes Lammragout unter der Blätterteighaube

Einzelgericht 38,-

\*\*\*

Dessert

Rhabarbertörtchen / Mousse au Chocolat

Einzelgericht 12,-

**2 Gang Menü 54,- (Vorspeise & Hauptgang)**

**3 Gang Menü 65,-**

Zu den Hauptgerichten servieren wir karamellisierten Stangenspargel  
und Sättigungsbeilagen nach euren Wünschen:  
Spätzle / Rosmarinkartoffelecken / Pommes

## Wi ne DEAL

Grauburgunder aus Durbach und Riesling  
"Wunderfitz" vom Börsig

3,- / Glas 0,1L

## FISCHMENÜ

Spargel terrine / Räucherforelle / Spargel salat

Einzelgericht 18,90

\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch gebraten  
Weißwein-Vanilleschaum / Frühlingsgemüse /  
Bärlauch-Kroketten

Einzelgericht 34,-

\*\*\*

### Dessert

Rhabarbertörtchen / Mousse au Chocolat

Einzelgericht 12,-

2 Gang Menü 52,- (Vps. & HG) 2 Gang Menü 46,- (HG & Dessert)

3 Gang Menü 64,- (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

## VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisenvariation

Rote Beete / Ziegenkäse auf Roten Linsen /  
Blattsalatspitzen

Einzelgericht 14,-

\*\*\*

Bärlauch Gnocchi mit Frühlingsgemüse geschwenkt /  
Parmesan / Pesto

Einzelgericht 28,-

\*\*\*

### Dessert

Rhabarbertörtchen / Mousse au Chocolat

Einzelgericht 12,-

3 Gang Menü 50,-

## Empfehlung des Tages

Die Küche hat immer noch ein paar Empfehlungen auf Lager.

### HAUPTGÄNGE

Zwei Panierte Schweineschnitzel  
Gemüse der Saison / Pommes  
25, -

Tagliatelle  
Feine Bandnudeln mit geschwenktem Gemüse und  
gebratenen Garnelen in Weißwein Sauce  
28, -

Steak vom Rinderrücken  
gerüffelte Rahmsauce / Gemüse der Saison / Pommes  
38, -

Wurstsalat nach Art des Hauses mit oder ohne Käse  
Dazu servieren wie Bratkartoffeln oder Pommes  
25, -

So lange der Vorrat reicht!

**MARZIN**  

---

**EINFACH. ANDERS.**  

---