LANDHAUS HADRYS

NOVEMBER 2026

LANDHAUS MENÜS

Unsere Speisekarte verbindet saisonale Produkte, klassische Landhausküche und besondere Genussmomente aus der Küche des Landhaus Hadrys.

GENUSSMENÜ

Inklusive Landhaus-Brot mit jahreszeitlichem Aufstrich und Landhaus-Wasser.
Menüpreise pro Person.

3 Gänge	65,00 €
4 Gänge	75,00 €
5 Gänge	85,00 €
6 Gänge	95,00 €

MENÜFOLGE

Auf Wunsch zum Einstieg: zwei Austern mit Gurke und eingelegter Zwiebel.

Rotes Linsensüppchen

Mit Zimt, Curry und Kalbsbällchen

Oktopus

Mit Tomate, Kartoffel und Joghurt

„Fish and Chips“, modern interpretiert

Gebackene Risottobällchen

Mit Tomate und Kapern

Sanft gegarte Short Ribs

Auf Bohnenpüree und wildem Brokkoli

Lauwarmer Cheesecake

Mit Kokossorbet

LANDHAUSENTEN-MENÜ

Inklusive Landhaus-Brot mit jahreszeitlichem Aufstrich und Landhaus-Wasser.

Menüpreis pro Person 65,00 €

MENÜFOLGE

Bouillon vom Wintergeflügel

Mit Wurzeln

Landente

Am Tisch tranchiert. Dazu Landhaus-Rotkohl und Kartoffelklöße.

Apfelcrumble

Mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Inklusive Landhaus-Brot mit jahreszeitlichem Aufstrich und Landhaus-Wasser.

Menüpreis pro Person 65,00 €

MENÜFOLGE

Gebackenes Risottobällchen

Auf Tomate und Kapern. Dazu rotes Paprikaschaumsüppchen.

Schupfnudeln im Winter

Unser Tiramisu

Mit Pflaumensorbet

À LA CARTE

Inklusive Landhaus-Brot mit jahreszeitlichem Aufstrich.

Austern

1 Stück / 4,00 € · 6 Stück / 3,50 € · 12 Stück / 3,00 €

Burrata

Tomate / Pflaume / Mandel / Serrano — 15,00 €

Carpaccio vom Rind

Mit Trüffelmayonnaise, Staudensellerie und Parmesan — 16,00 €

Krustentierschaumsuppe

Mit Jakobsmuschel — 8,00 € / 12,00 €

Ganzer ausgelöster Hummer

Auf grünen Erbsen, mit Hummersud und Kartoffelcrumble — 59,00 €

Kalbsleber

Kartoffel / Zwiebel / Apfel — 17,50 € / 30,00 €

Gefülltes Backhähnchen

Mit Cheddar auf lauwarmem Kartoffelsalat und Radieschen — 17,50 € / 31,00 €

Gebratenes Rinderfilet

Mit Spinat, Café-de-Paris-Butter und Pommes — 42,00 €

Rosa Rehrücken

Mit Landhaus-Rotkohl und Kartoffelklößen — 39,00 €

Zander

Spinat / Senfschaum / Bratkartoffeln — 35,00 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis — 7,00 €

Lauwarmer Cheesecake mit Kokossorbet — 12,00 €

KINDERMENÜ

Tomatensuppe — 7,00 €

Hauptgericht zur Wahl

Schnitzel mit Erbsen, Möhren und frittierten Sonnenstrahlen oder Backfisch mit Kartoffelpüree oder Backhähnchen mit Kartoffelpüree — 15,00 €

Vanilleeis — 6,00 €

Menüpreis — 25,00 €

WOCHENANGEBOTE

Inklusive Landhaus-Brot mit jahreszeitlichem Aufstrich. Preise pro Person.

Donnerstagabend im Landhaus

Überraschungssuppe und Königsberger Klops mit Kartoffelpüree, Roter Bete, Apfel und Meerrettich	25,00 €

Freitags: Unser „Ins Wochenende“-Menü

2–3 Vorspeisen, ein Hauptgang nach Lust und Laune der Küche und etwas Süßes zum Schluss	60,00–65,00 €

WEINBEGLEITUNG

Je Glas 0,1 l.

3 Gläser	27,00 €
4 Gläser	36,00 €
5 Gläser	45,00 €
6 Gläser	54,00 €

MINERALWASSER

Frisch gezapftes Landhaus-Wasser

0,75 l pro Flasche, medium oder still	4,20 €

Gerolsteiner Gourmet

0,75 l pro Flasche, still oder medium	8,50 €

WINZERFAMILIE DES MONATS

Preise pro Flasche.

Grauburgunder

Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz	27,50 €

Gan(z)s Merlot

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	27,50 €

Sprechen Sie uns für vegane Gerichte an.
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden, geben Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung Bescheid.
Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.