

SAISONALE KÜCHE

ZUR JAHRESZEIT

Maronen Sellerie Suppe mit
Birnenchutney
7,90€

Rotbarbenfilets an Erbsenpüree
und Safransauce
24,50€

Frische Pasta mit Schwertfisch und Blattspinat
in Kräutersahne
15,90€

Büffelricotta Ravioli mit knusprigen Salbei
und Kirschtomaten in Butter mit Parmesan
14,90€

TÄGLICH

FRISCH ZUBEREITET

Rückenschnitzel vom Eifeler Landschwein
mit Bratkartoffeln und buntem Salat
23,50€

Bio Schweinelendchen mit Rahmpilzen
und hausgemachten Spätzle
27,50€

Atlantikseehecht Filet in Kräuterkruste
an Artischocken Chorizo Risotto
28,50€

Schottischer Räucherlachs mit Sauerrahm,
Kartoffelrösti und Wildsalat
23,50€

Buntes Waldpilzragout mit Kartoffelrösti
und Wildsalat
21,50€

Bunter Frühlingssalat mit Ziegenkäse und
provenzalischen Kräutern gratiniert
18,90€

Bio Kalbsleber an Kartoffelpüree
mit Portweinjus und
Feldsalat
26,50€

Omas Heringsstipp vom Matjesfilet mit
Butterpellkartöffelchen an Salatbukett
18,90€

Mousse au Chocolat an
Physaliskompott
8,90€

Gebrannte Vanillecreme
5,90€

LANDHAUS KÜHLER GRUND

FRISCHE LANDHAUSKÜCHE
MIT REGIONALEN ZUTATEN

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Sonntag
und Feiertags
von 11.30 - 22.00 Uhr

Frinzberg 2, 42781 Haan
Tel.: 02104 – 61 46 3
Inh.: Stefanie Strzyzewski

www.landhauskuehlergrund.de
info@landhauskuehlergrund.de

Kinderpasta mit Tomatensauce
oder Butter
4,50€

Kinderpommes mit Majo / Ketchup
4,50€

Frisches Brot mit Kräutercreme
3,50€