

Aktuelles

Unsere aktuelle Weinempfehlung aus unserem Familienweingut:

2017

Bopparder Hamm Mandelstein

Riesling Spätlese feinherb

12%vol, enthält Sulfite, Deutscher Prädikatswein

Flasche 0,75l Mitnahmepreis 8,00 €

Für Kurzentschlossene steht der Wein im „Landsknecht“ schon gekühlt zum Mitnehmen bereit!



Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

**Alle Speisen bereiten wir mit Sorgfalt frisch für Sie zu.
Unsere Philosophie ist es,
natürliche und saisonale Produkte zu verarbeiten.**

**Im Landsknecht-Garten oder auf unseren Streuobstwiesen in
Boppard bauen wir unser Obst und die Kräuter selbst an und
verwenden diese je nach Saison.**

Es heißt so schön:

**Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!
Nun, dass der Leib zusammengehalten wird, erschließt sich sofort,
aber was ist mit der Seele, die sich ebenso beim Essen und durch das
Essen wohlfühlen soll.**

**Wir laden Sie ein zu einer Reise des Genusses.
Und würden uns darüber freuen,
mit Ihnen ins Gespräch zu kommen**

**Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt
und dass Sie sich wohlfühlen.
Uns jedenfalls freut Ihr Besuch.**

**Für Ihre Veranstaltungen, sei es privater oder
geschäftlicher Natur halten wir Vorschläge bereit
und beraten Sie gern.
Bitte sprechen Sie uns an!**

Ihre Familie Lorenz

**Unser Anbot für den Wohnmobil-Lunch oder das Wohnmobil-Dinner
Immer von Freitagabend bis Sonntagabend**

(12 bis 14 Uhr und 17 bis 19 Uhr)

**Bitte bestellen Sie vorab per Telefon. 06741-2011 und reservieren
Sie Ihre Wunschzeit. Wenn Sie vor Ort sind melden Sie sich und
wir bringen Ihnen Ihre Bestellung ans Fahrzeug.**

Nach dem Essen räumen wir wieder ab.

**Natürlich können Sie Ihr Essen ebenfalls
zum Mitnehmen bzw. Abholen bestellen.**

Aperitifempfehlung

Alkoholfrei

Hugo mit Tonic und Holunderblütensirup 3,50

Campari alkoholfrei mit Orangensaft 4,90

Leider dürfen wir keinen „offenen Alkohol“ ausschenken. Das heißt beim Wohnmobildinner dürfen wir keine Gläser mit Wein oder Bier servieren. Wir dürfen Ihnen jedoch eine ganze Flasche verkaufen. Um Ihnen die Bestellung zu versüßen, berechnen wir für Flaschen Wein den Mitnahmepreis aus unserem Weinshop. Die Flaschen haben Drehverschluss und so können Sie die Flasche auch in den folgenden Tagen genussvoll weitertrinken.

**Alkoholfreie Getränke wie Wasser, Saft, Kaffee
dürfen wir in Gläsern bzw. Tassen zu Ihnen bringen!**

Flüssig

Hunsrücker Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 7,50

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und gebratenem Scampi 8,90

Essenz vom Reh mit Kürbisravioli 7,90

Groß

Vegetarisch Große gemischte Salatplatte, mit Kräutercreme oder mit gekochtem Schinken, Brot 13,50

Gluten frei Scampies am Spieß mit Sesamsalz an knackigem Salat in Delhi-Curry-Dressing 17,50

Frühling

Seelachs im Speckmantel auf gegrillten Auberginen und Tomatensauce dazu Rissolékartoffeln 21,90

*Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kräuter-Risolee-Kartoffeln < dazu Salat 20,90
kleine Portion 18,90*

Gluten frei Geschmorte Ochsenbäckchen mit grünen Bohnen und Kartoffel-Kräuter-Stampf 28,90

Frischer Spargel

*Gluten frei Portion Spargel mit Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln 18,90
Als Beilage zur Portion Spargel
Zwei Medaillons vom Schweinefilet 9,90 €
Oder gebackenes Lachstartar in Cocos-Sesam-Kruste 9,90*

Vegetarisch

Vegetarisch Paprikakörbchen mit Grillgemüse, Pinienkernen und Sesamsalz gefüllt auf Gorgonzolasauce mit Gnocchi 18,50

Vegetarisch Ziegenkäse unter der Walnusskruste auf Ananas-Carpaccio mit Mittelrhein-Essigkirschen, und Blattsalaten 18,50

Klassiker

Gluten Frei „Küfersteak vom Grill“
Ein Schweinerückensteak nach altem Hausrezept gebeizt und auf dem Grill gebraten,
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Salat 17,90

Paprika Schnitzel ungarische Art mit Pommes frites und buntem Salat 17,90

Rosa gebratene Entenbrust auf Grillgemüse mit Reibeplätzchen 29,90

Lactose frei Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Spätburgunderrotkohl und Kartoffelterrinen, Apfelkompott 19,50
Kleine Portion 17,50

Würzige Poulardenbrust in der Sonnenblumen-Kürbiskernkruste auf Möhren-Sesam-Plätzchen mit buntem Salat 18,50

Süß

Unser Eis – Mövenpick Gourmet

Alle Desserts sind vegetarisch

Hausgemachte Belgische Waffeln mit Puderzucker 6,90
Oder mit Rieslingapfel und Vanilleeis 8,90

Gluten frei Crème Brûlée mit Spätburgunderpflaume 7,50

Gluten frei Gemischtes Eis 6,50

Gluten frei Gemischtes Eis mit Sahne 6,90

Nur auf Vorbestellung

Himbeermousse im Schokogitter auf Mangomark 8,50

Kaffee

<i>Cappuccino</i>		3,20
<i>Cappuccino</i>	<i>verfeinert mit Chocolait oder Amaretto oder Kokosnuss oder Caramel</i>	3,20
<i>Tasse Kaffee oder Hag</i>		2,90
<i>Espresso</i>		2,90
<i>Caffee Latte</i>		2,90
<i>Latte Macchiato</i>		3,20
<i>Latte Macchiato</i>	<i>verfeinert mit Kokosnuss, oder Amaretto oder Caramel oder Chocolait</i>	3,20

*Unsere Liste der verwendeten Zusatzstoffe sowie der möglicherweise enthaltenen **Allergene** können Sie gern vor Ort einsehen. Unsere Speisen werden alle in **einer Küche** zubereitet, sodass allergene Kontaminationen möglich sind.
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.*