

Bitte keine Kürbis- und Entengerichte auswählen!!

Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des guten Geschmacks,

es ist uns eine Freude Sie in unserem Haus begrüßen zu können.

An Sommer – wie auch Wintertagen können Sie in gemütlicher Atmosphäre und mit einmaligen Blick auf die Trogbrücke die Köstlichkeiten unserer Küche genießen.

Unsere Speisen, die nach hauseigenen Rezepten stets mit frischen Zutaten zubereitet werden, stehen bei uns im Mittelpunkt, deshalb bitten wir um Verständnis falls es mal etwas länger dauert. Als weiteres Highlight verwöhnen wir Ihren Gaumen mit hausgemachten Kuchen.

Frische und hohe Qualität gelten auch für den Servicebereich. Mit abwechslungsreichen und stimmungsvollen Dekorationen möchten wir Sie zu jeder Tageszeit begeistern.

Wir tun alles, damit Sie sich bei uns wohl fühlen und wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie es bitte an.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

LANDHOTEL TROGBRÜCKE

Mit Herz und Liebe seit 1964

Suppen

Hochzeitssuppe

Serviert wird eine reichhaltige,
klare Hühnersuppe mit Spargel, Eierstich
und feinen Klößchen

5,70 €

Soljanka

Serviert wird eine deltige Suppe
nach traditionellem Rezept
mit Sahnehäubchen

5,90 €

Kürbiscremesuppe

Serviert wird eine Cremesuppe,
mit gerösteten Kürbiskernen

6,80 €

Linsensuppe

Serviert wird eine Linsensuppe a la Angela
mit Bockwurst

7,20 €

Unsere Allergene können jederzeit eingesehen werden

Vorspeisen

Kartoffelrösti

Serviert wird ein Kürbis – Kartoffelrösti mit Räucherlachs
an einer Apfel – Meerrettich – Creme und kleiner Salatbeilage

7,90 €

Würzfleisch

Serviert wird ein klassisches Würzfleisch
mit Käse überbacken und Toastscheibe

7,50 €

Strammer Max

Serviert wird herzhaftes Brot
mit Schinken und Spiegelei
ausgarniert mit Gewürzgurke

10,90 €

Burrata

Serviert wird ein klassischer Burrata auf Wildkräutersalat
mit Feigen und karamalisierte Walnüsse
verfeinert mit Kürbiskernöl

14,50 €

Pasta & Vegetarisch

Pasta Alfredo

Serviert wird eine Pasta in
Sahne - Knoblauchsauce getoppt mit Hähnchenbruststreifen

18,90 €

Kürbistravioli

Serviert werden gefüllte Ravioli mit Kürbis
in Orangen - Basilikum - Rahmensauce
mit frischem Feldsalat und Parmesan

16,90 €

Ziegenweiskäse

Serviert wird gebratener Ziegenweiskäse dazu Gartensalat,
Süßkartoffelspalten und Tomatenmarmelade

18,50 €

Vegetarischer Schmaus

Serviert werden Rote Beete Sticks
gebettet auf hausgemachten Kartoffelpüree mit Zitronenbittersauce

15,90 €

Unsere Weinempfehlung

Deutschland
Pfalz
Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Villa Wolf

7,20 €

Geflügel

Landhotel Crêpes

herzhaft gefüllter Crêpes nach Art des Hauses mit Kräuterfrischkäse, Tomate, Gurke, Mais und Hähnchenbruststreifen an einem Salatbouquet

18,90 €

Low Carb Teller

Serviert wird Hähnchenbrustfilet, dazu 2 Spiegeleier und Romanesco - Brokkoli - Blumenkohlmix

16,50 €

Burrito Bowl

Serviert wird japanischer Sushireis mit Hähnchenstreifen, Kidneybohnen, Mais, Tomaten und Gouda überbacken

17,90 €

Unsere Weinempfehlung

Deutschland

Mosel

Riesling Qualitätswein trocken

Weingut J. & H. Selbach

0,2l 7,20 €

Schwein & Rind

Schweinesteak "ou four"

Serviert wird ein Steak vom Schwein
überbacken mit Würzfleisch und Käse
dazu Pommes und einem gemischten Salat

20,90 €

Rinderroulade Trogbrücke

Serviert wird eine klassische Rinderroulade in
eigener Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

20,50 €

gebackener Butternut Kürbis

Serviert wird ein gefüllter Butternut Kürbis
mit Chili con Carne, dazu Kartoffelpüree

18,90 €

Unsere Weinempfehlung

Italien - Apulien
Primitivo Gran Maestro Rosso Puglia IGP trocken
Cielo E Terra Spa

0,2 l 7,20 €

Fisch

Wolfsbarsch

Serviert wird ein Wolfsbarschfilet
dazu Garganelli mit Tomaten in Tomatenpesto

21,90 €

Steinbeißer

Serviert wird ein Steinbeißerfilet
auf Zitronenbuttersauce
mit hausgemachten Kartoffelpüree

22,80 €

Unsere Weinempfehlung

Frankreich - Südfrankreich
Chardonnay Vanel - trocken
Vin de Pays d' Oc

0,21720 €

Wild & Federvieh

Wildgulasch

Serviert wird ein klassischer Wildgulasch
mit Rosenkohl und Schupfnudeln

19,90 €

Hirschbraten

Serviert wird ein Hirschbraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

19,90 €

Entenbrust

Serviert wird eine Entenbrust
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

28,00 €

Unsere Weinempfehlung

Spanien Rioja
Crianza D.O.P. - trocken
El Coto de Rioja

0,25 l 7,20 €

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck

Serviert werden Nuggels mit Pommes

7,50 €

Frau Holle

serviert wird Milchreis mit
Zucker & Zimt , dazu Apfelmus

7,50 €

Sterntaler

serviert wird ein hausgemachter Eierkuchen
dazu reichen wir Apfelmus

7,50 €

Schneeweißchen & Rosenrot

serviert werden lecker Nudeln
mit Tomatensoße

7,50 €

Dessert

Crepe

Serviert wird ein hauchdünner, französischer Eierkuchen, wahlweise mit :

- mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne
- mit Schokolade, Vanilleeis und Sahne
- mit Apfelmus, Vanilleeis und Sahne

8,90 €

Marillenknödel

Serviert wird ein aus leckerem Teig geformter Knödel,
gefüllt mit Aprikose, dazu Vanilleeis und Sahne

8,50 €

heiße Waffel

Serviert wird eine hausgemachte frische Waffel,
dazu heiße Kirschen, Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Das große Angebot an Eisbechern, finden
Sie in der Eiskarte auf Ihrem Tisch.
Wünschen Sie einen Kuchen, so schauen
Sie am Kuchenbuffet vorbei.