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

5,90 €

Soljanka
Serviert wird eine deftige Suppe
nach traditionellem Rezept
mit Sahnehäubchen

6,90 €

Kürbiscremesuppe
Serviert wird eine Cremesuppe,
mit gerösteten Kürbiskernen
6,90 €

Linsensuppe
Serviert wird eine Linsensuppe a la Angela
mit Bockwurst

7,90 €

Unsere Allergene können jederzeit eingesehen werden

Vorspeisen & gut bürgerlich

Kartoffelrösti

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

7,90 €

Würzfleisch

Serviert wird ein klassisches Würzfleisch
mit Käse überbacken und Toastscheibe

7,90 €

Burrata

Serviert wird ein klassischer Burrata auf Wildkräutersalat
mit Granatapfelkerne und karamelisierte Kürbiskerne
verfeinert mit Kürbiskernöl

14,90 €

Avocado Brot

Serviert wird eine Scheibe Sauerteigbrot mit Avocadocreme
und Tomate Mozzarella, ausgarniert mit Kräuterpesto

12,90 €

Bauernfrühstück

Serviert wird eine deftige Mahlzeit aus herzhaften Bratkartoffeln,
Zwiebeln, Speck, Ei und eine Gewürzgurke als Beilage

16,90 €

Pasta & Vegi

Tomatenpasta

Serviert wird eine Tomatenpasta in Tomatenpesto
mit Wildkräutersalat verfeinert
dazu getrocknete Tomaten, angeröstete Pinienkernen
und Hähnchenbrustfiletstreifen

18,90 €

Kürbisravioli

Serviert werden gefüllte Ravioli mit Kürbis
in Orangen - Basilikum - Rahmensauce
mit Wildkräutersalat und Parmesan
16,90 €

Ziegenweichkäse

Serviert wird gebratener Ziegenweichkäse dazu Gartensalat,
Süßkartoffelspalten und Tomatenmarmelade

18,50 €

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 Salatbuquet

19,90 €

Low Carb Teller

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

18,50 €

Züricher Geschnetzeltes

Serviert wird Hähnchengeschnetzeltes
in Champignon - Weißweinsauce
mit Zitronenpfeffer dazu Röstiecken
und einen Gartensalat

21,90 €

Unsere Weinempfehlung

Deutschland
Mosel
Riesling Qualitätswein trocken
Weingut J. & H. Selbach

0,2 l 7,20 €

Schwein & Rind

Schweinesteak "ou four"

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

22,90 €

Rinderroulade Trogbrücke

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

21,90 €

Kalbsleber Berliner Art

Serviert wird Kalbsleber mit angeschwenkten Zwiebel - Apfelmix
dazu Kartoffelstampf und Salat

21,90 €

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

22,90 €

Trogbrücken Pannfisch

Serviert wird gebratener Lachs und Zander
auf Senfsauce dazu hausgemachten Kartoffelpüree
und Gurkensalat

26,50 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,2 17,20 €

Wild & Federvieh

Wildgulasch
Serviert wird ein klassischer Wildgulasch
mit Rosenkohll 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 Nuggets 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.