

Ikenmeyer's - Genussvergnügen

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Klare Steinpilz Consommé
mit frischen Kräutern und Baguette
8,90 €

Gelbe Paprikasuppe
mit frischen Kräutern | dazu: Baguette
8,90 €

Weinbergsschnecken
6 Stück in Knoblauchsauce, dazu: frischen Weißbrot
12,90 €

Tapas-Teller (prima zum Teilen)
Vorspeisenvariation mit Baguette
19,90 €

Gemüse-Rösti-Türmchen
an Kräuter-Tomaten-Sauce (*vegetarisch*)
19,90 €

Marktfrische Salate
mit knusprigen Hähnchenbruststreifen
20,50 €

4 knusprige Frühlingsrollen (*selbstgemacht*)
(auch zum Teilen)
an Blattsalaten und Ketjab Manis Sauce
14,90 €

Nudel- Gemüse- Auflauf
mit Sahnesauce und Parmesan gratiniert
an frischen Salaten
19,90 €

Wild, Fleisch und Meer

Wildburger

Hausgemachtes Wildhack-Patty auf dem Lavastein
gegrillt mit Preiselbeer-Mayonnaise, knackigem
Salat, Zwiebeln, Bacon und gebratenen Pilzen

ohne Pommes 18,50 €

mit Pommes 21,90 €

„Die beste Wildsülze der Welt“

(Zitat von unserem Stammgast Leo Burg)

mit Bratkartoffeln und frischen Salat

19,90 €

Panierte Wildblutwurst im Knuspermantel

an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten
und Bratkartoffeln

19,90 €

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade

mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat

28,90 €

Wilde Pasta

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken in
Kräuterrahmsauce und Parmesan

24,90 €

Bandnudeln & Garnelen

an Käse-Knoblauch-Sauce

26,90 €

Hirschgulasch in Preiselbeer-Rahmsauce

Dazu: hausgemachte Semmelknödel und Rotkohl

23,90 €

... noch mehr wilde und feine Sachen

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule

in Holundersauce | dazu: Apfelrotkohl, Semmelknödel

- alles hausgemacht –

27,90 €

Gegrillter Hirschrücken vom Lavagrill

und hausgemachtem Semmelknödel

44,90 €

Zander auf der Haut gebraten

Mit kurzgeschwenktem Gemüse an

Riesling-Sauce | dazu: Bandnudeln

29,90 €

Tiroler Hirtenschnitzel

mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und Käse gratiniert

| dazu: Bratkartoffeln und Salat

22,90 €

Zwiebelschnitzel

mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce,

mit Pommes frites und Salat

22,90 €

Altdeutsches Champignonschnitzel

mit frischen gebratenen Champignons

mit Pfefferrahmsauce

| dazu: Bratkartoffeln und Salat

22,90 €

Schweinefilet mit Käse-Knoblauch- Sauce
mit Bandnudeln und Salat
27,90 €

Aprikosen- Curry- Schnitzel
Geschmorte Aprikosenhälften mit Lauch in
Curry-Sahne-Sauce | dazu: Bandnudeln
22,90 €

Schweinefilet mit frischen Champignons
in Pfefferrahmsauce | dazu: Rösti und Salat
27,90 €

Schweinefilet mit Schinken, Tomate
und Nieheimer Käse gratiniert
| dazu: Bratkartoffeln und Salat
27,90 €

250 g Rumpsteak vom ausgewählten jungen Rind
mit kleinem Fettrand für den Geschmack
| dazu: Backkartoffeln und Sauerrahm
36,90 €

**Frohe Fest -und Feiertage und einen
guten Rutsch in das neue Jahr wünscht
Ihnen das Team vom Landgasthaus
Ikenmeyer.**

Lust auf ein Genuss-Experiment?

Genießen Sie eine Reise mit vom Küchenchef ausgewählten Landgasthaus- Spezialitäten aus der Ikenmeyer-Karte. Diese Auswahl an Speisen servieren wir Ihnen im Rahmen eines 3m bzw. 4-Gänge-Menüs tischweise.

Unser Preis für das besondere Vergnügen:

3 Gang Menü 49,90 €

4 Gang Menü 56,90 €

Zum guten Schluss:

Wir passen unsere Speisekarte an die saisonalen Verfügbarkeiten und Qualitäten der von uns ausgewählten Lebensmittel an. Deshalb werden Sie vor Ort immer wieder Neues, Frisches und Besonderes entdecken. Fragen Sie auch unsere Servicemitarbeiter*innen nach den aktuellen Empfehlungen – auch in Bezug auf begleitende Weine.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vitaminschonende Zubereitungsmethoden. Außerdem haben wir uns auf die Verwendung von Kräutern und besonderen Zutaten spezialisiert. Das können Sie sehen und natürlich schmecken.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung - und natürlich darüber, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Franz Josef Ikenmeyer und Team