

# Bistro Speisekarte



Stand der Preise Juni 2007  
Alle Angaben ohne Gewähr

## Frühstück

- Kleines Frühstück 4,40 €  
Zwei Brötchen , Butter, Marmelade und ein Ei
- Großes Frühstück 6,40 €  
Zwei Brötchen , Butter, Marmelade ,  
Wurst und Käseplatte und dazu ein gekochtes Ei
- Rührfrühstück 5,90 €  
Zwei Brötchen , Butter, Marmelade und  
Rührei mit oder ohne Schinken
- Wellness Frühstück  
Zwei Brötchen , Butter , Marmelade ein  
gekochtes Ei, Philadelphia , Müsli  
und ein Glas Orangensaft

Zu jedem unserer Frühstücke servieren wir Ihnen  
Kännchen Kaffee oder Tee und reichen auf Wunsch  
gerne nach.

## Aus unserer Salatbar

- Salat mit Putenbruststreifen klein 4,80 €  
Und Baguettebrot
- Salat mit Putenbruststreifen groß 6,80 €  
und Baguettebrot
- Großer Salat mit Gockelbruststreifen 6,80 €  
Grünem Pfeffer und Ananas
- Großer Salat mit gebratenen Frischlachs  
streifen und Kräuterrührei 7,80 €
- Gemischter Salat nach Art des Hauses 3,50 €

- Nudeln und Vegetarisches
- Spaghetti in Käse-Sahnecreme und Frischem Gemüse 6,50 €
- Spaghetti „Al Achilio“ mit viel Kräutern und Tomatenwürfeln 6,50 €
- Spaghetti Bolognese 5,80 €
- „Gemüseteller Landgenuss“ Knackiges Buttergemüse der Saison, Kartoffeln und Kräuterrührei 6,80 €

### **Geflügel hoffrisch auf den Tisch**

- Enten oder Putensauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 7,50 €
- Leber oder Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 6,80 €
- Brust vom Bauerngockel „mediteran“ mit Knoblauch, Saisongemüse und Kräuterkartoffeln 8,90 €
- Hühnerfrikassee mit Basmatireis und Salat 6,50 €
- Käse-Sahnegeschnitztes mit Röstitalern 6,80 €
- Schnitzel Wiener Art von der Pute mit Pommes Frites und Salat der Saison 7,50 €
- Cordon bleu von der Putenbrust mit Feldgemüse und Pommes Frites 8,50 €
- „Spanischer Knoblauchgockel“ Gockelteile in Olivenöl, Kräuterknoblauch und Gemüse zubereitet , dazu gebackene Kartoffelecken 8,50 €
- Putensteak mit Champignon oder Paprikasoße dazu Pommes Frites und Salat 7,30 €

### Zwergenteller

- Panierte Gockelbruststreifen, Gemüse u. Püree 4,20 €
- Putenwiener mit Püree oder Pommes Frites 3,50 €
- Spaghetti Bolognese 3,50 €

### Zum Schluss was Süßes

- „Österreichisches Kaisereis“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, Sahne und Heißen Früchten 3,80 €
- Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 2,90 €
- Crepes Normandie mit Apfelspalten in Calvados und Sahne 3,50 €

### Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola koffeinhaltig 0,2l 1,50 €
- Fanta mit Farbstoff 0,2l 1,50 €
- Sprite 0,2l 1,50 €
- Schwarzer Johannisbeersaft 0,2l 1,80 €
- Birnensaft 0,2l 1,80 €
- Apfelsaft 0,2l 1,80 €
- Orangensaft 0,2l 1,80 €
- Multivitaminsaft 0,2l 1,80 €
- Mineralwasser
- Stilles Wasser

## **Bier**

- Krombacher Flasche 0,33l 1,90 €
- Hasseröder Flasche 0,33l 1,90 €

## **Spirituosen**

- Wöltingeröder Kloster Edelkorn 2cl 1,90 €
- Wöltingeröder Getreide Kümmel 2cl 1,90 €
- Wöltingeröder Kirsch - Likör 2cl 1,90 €
- Linie Aquavit 2cl 2,30 €
- Fernet Branca 2cl 2,10 €
- Eierlikör 2cl

## **Kaffee und Schokoladenspezialitäten**

- Kännchen Kaffee\* 2,80 €
- Tasse Kaffee\* 1,40 €
- Pott Kaffee\* 1,80 €
- Cafe creme\* 1,60 €
- Cafe au lait\* 2,40 €
- Cappuccino\* 1,90 €
- Latte Macchiato\* 2,30 €
- Latte Macchiato mit Karamel\* 2,40 €
- Espresso\* 1,50 €
- Tasse Choc 1,80 €
- Chocochino\* 2,20 €

## Tee

- Glas Sahne Caramel Rooiboistee 1,50 €
- Glas Darjeeling schwarzer Tee 1,50 €

Noch mehr Tee bei der Bedienung

\* koffeinhaltiges Getränk

## Rotweine

- Saint Laurent Qualitätswein 0,2L 3,30 €  
Rheinhessen trocken
- Ockenheimer Jakobsweg 0,2L 2,80 €  
Blauer Portugieser Q.b.A. lieblich
- Ockenheimer Kreuz 0,2L 2,80 €  
Blauer Portugieser Q.b.A. trocken
- Binger Pfarrgarten 0,2L 2,80 €  
Dornfelder Q.b.A. trocken

## Weißweine

- Ingelheimer Kaiserpfalz 0,2l 2,80 €  
Kabinett halbtrocken
- Grauer Burgunder 0,2l 3,30 €  
Bubenheimer Kallenberg trocken
- Bingen St. Rochuskapelle 0,2l 2,80 €  
Müller Thurgau Kabinett lieblich
- Pro Secco Erdbeer Piccolo

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer + Bedienung.  
Alle Angaben und Preise ohne Gewähr.

## **Einige Worte zu unserer Küche**

Sollten Sie einmal auf Ihr Essen etwas warten müssen, so können Sie sicher sein, dass es nicht aus der Tüte kommt, sondern ganz frisch für Sie Zubereitet wird.

Nur frisches Geflügelfleisch aus eigener Schlachtung kommt bei uns auf Ihren Teller. Frostware kennen wir nicht. Geschmack entsteht bei uns durch natürliche Zubereitung z.B. durch auskochen von frischen Geflügelkarkassen für eine kräftige Soße oder eine Bouillon.

Als Beigabe verwenden wir natürliche Gewürze, wie Lorbeerblätter, Wacholder und vieles mehr.

Eine Hühnerbrühe entsteht bei uns aus 100% natürlichem Hühnerfleisch. Leider kochen heute viele Restaurants mit Fertigwürzmischungen und industriell hergestellten Halbfertigprodukten aus der Tüte.

- NEIN DANKE -

Unsere Devise heißt – keine Aromastoffe, keine E-Nummern, keine Geschmacksverstärker, keine Fertig und Halbfertigprodukte.

Bei uns schmecken Sie den Unterschied!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit mit einem frisch zubereiteten Gericht aus unserer natürlichen Küche.

Chefkoch

und das Team von  
Stecher`s Landgenuss