

Aus Mutters Garten

Herrlicher Bauernsalat

knackige Salate mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven,
dazu Baguette -vegetarisch- 8.40 als Vorspeise 7.10

Hirschcarpaccio

mit Blattsalaten im Gurkenmantel, Walnüssen, Roquefort
und Birnenstreifen, dazu Baguette 9.40

Liebe Gäste,
wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich
bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere
Allergikermappe Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten. Da in unserem Betrieb
und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Sellerie,
Ei und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein
Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Für den kleinen Hunger...

Schafskäse im Kartoffelteig

umlegt mit Zucchini- Zwiebelsalat -vegetarisch- 9.00

Bandnudeln & Gambaspieß

mit Cherrytomaten, Oliven, Rucola
und Parmesan 10.10

Kennen Sie schon unsere Hotelzimmer?
Unsere Zimmer sind im gemütlichen Landhausstil
eingerichtet. Wir zeigen sie Ihnen gern.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Frische Fische

Wir haben die Angeln ausgeworfen
und die Netze gespannt.

Holländische Matjesfilets

mit einer Honig- Senf -Dillsauce, dazu Bratkartoffeln 11.30

Der Wein zum Fisch...

KALLFELZ Weißburgunder trocken

Der feinrassige Weiße:
temperamentvoll, feinduftig, gehaltvoll

0.2l • 5.30 0.75l • 19.60

In der Pfanne gebratenes Zanderfilet
auf Spinatpesto, dazu Petersilienkartoffeln und
Salate vom Büffet 16.30

Unser Backfisch

im Sesam- Weinteig gebacken, auf einem
Rucola- Kartoffelsalat, Sc. Tatar und
Salate vom Büffet 16.30

Wir halten die richtigen
Hochzeitsangebote für Sie bereit !
Ob Grün, Silber, Gold...



Vertrauen Sie unserer tausendfachen Erfahrung!

Gerichte aus der Heimat

Den original lippischen Pickert

seit über 100 Jahren eine Spezialität bei Lallmann,
servieren wir Ihnen mit Marmelade und Rübekraut. 6.20
-vegetarisch

Oma Helenes Rinderroulade

Roulade auf Apfelrotkohl, dazu Petersilienkartoffeln 13.50



Gänsebraten

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
23.80

Gebratene Kalbsleber

dazu Röstzwiebeln und lippisches Himmel & Erde 14.00

Lallmanns Brettbrote

Bauernbrot belegt mit Mettwurst, Tiroler Speck, Käse
und lippischer Leberwurst, Senf, Gurken, Oliven und
Krautsalat. 11.90

Lipper liebens lippisch lecker!

Leckere Hauptgerichte

Das Lallmann Schnitzel

knusprig gebraten, dazu frische Kräutersaitlinge,
Pommes frites und Salate vom Büffet 13.00

Mit Schafskäse gefüllte Schweinemedallions

auf feurigem Gemüserelish, dazu Rosmarinkartoffeln
und Salate vom Büffet 16.30

Jeden Donnerstag...Spare Ribs **satt!**

Wir servieren Ihnen unsere
Spare Ribs, soviel Sie mögen, dazu
Pommes frites und ein Salat vom Büffet!
15.00

550 Gramm Spare Ribs

mit Pommes frites und Salate vom Büffet 13.00

Toskanischer Wildschweinbraten

Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln 16.50

Heimisches Wildragout

mit Apfelrotkohl und Spätzle 14.80

Lüerdisser Deckeltopf

Schweinemedallions mit Pfeffersauce überzogen,
dazu Marktgemüse und knusprige Bratkartoffeln 16.30

Eine halbe Bauernente

mit Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Kroketten 18.30

Den Senioren unter unseren Gästen bieten wir unsere Hauptgerichte in
kleineren Portionen zum 3/4 Preis an.

Pfiffige Spezialitäten

Heimische Pellkartoffeln

im Henkelmann serviert, dazu fünf Dips
und Salate vom Büffet -vegetarisch- 10.80

Lammrückenfilet

mit einer Knoblauch - Kräutersauce, dazu Gemüse
der Saison und Rosmarinkartoffeln 21.50

Eine pfiffige Idee...

Das Windelsteiner Überraschungsmenü :
Jeden Montag können Sie zu zweit für nur 34.00
unser Windelsteiner Überraschungsmenü in drei
Gängen genießen!

Leckere Steaks vom Black Angus:

Rumpsteak mit Chili - Pfeffersauce

dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 20.50

Surf & Turf

Rumpsteak mit gegrillten Scampis und einer kräftigen Aioli,
dazu Pommes frites und Salate vom Büffet 22.50

Wussten Sie, dass schon über 1450 Gruppen
unseren Lüerdisser Kartoffelschmaus genossen
haben? Interesse geweckt?
Sprechen Sie uns an!



Lecker Lüerdisser Kartoffeln

Vorweg & Zwischendurch

Sonntagssuppen, bei uns täglich...

Bouillon vom Tafelspitz mit Nussflädle 4.50

Kürbiscreme mit eigenem Öl & Kernen 4.50

Kartoffelsuppe Tante Liesbeth
hergestellt nach einem alten Hausrezept 4.50

Kleine Appetitanreger...

Carpaccio von der Kohlrabi
mit gebratenen Pilzen, dazu Baguette -vegetarisch- 7.50

Vier gegrillte Gambas
auf einer Erbsen- Minzcreme, dazu Baguette 10.50

1. Dezember 19.00 Uhr



"D saster" – Was ist aus Deutschland geworden? Die Frage stellt das Kabarett Leipziger Pfeffermühle. Schnallen Sie sich an – es geht bergab! Lachend rasen wir ins Nichts! Die Wirtschaft brummt, der Diesel stinkt, Volksmusik hilft auch nicht mehr! Was ist aus "Good Old Germany" geworden? Und wer ist schuld?

Freuen Sie sich auf ein leckeres Dezembermenü und Kabarett vom Feinsten!

Kartenvorverkauf ab sofort

Unser Tipp: Auch super für Ihre Weihnachtsfeier!