



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Hauptgänge mit Geflügel

Putenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken
Paprika- Mais- Gemüse an Tomatenreis

Hähnchenbrust in Kurkuma- Currysauce, frische Früchte,
Gemüseauswahl und Wilder Reis

Putenbruststeaks in einer Käse Ei Hülle gebraten,
Tomaten- Basilikumsauce, Gemüseplatte und
Butterkartoffeln

Entenbrust mit krosser Haut auf Baslamicolinsen,
Mandelbroccoli und Kartoffelrösti



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Hauptgänge mit Schweinefleisch

Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce,
Gemüseplatte und Kartoffeln

Schweinemedallions unter der Kartoffelrosmarinkruste
Portweinsauce, mediterranes Gemüse und
Herzoginkartoffeln

Schweinerückensteak mit Champignons und Käse gratiniert
Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

Schweinefilet im Stück auf Speck gegart, dreierlei Gemüse
mit Kartoffelkroketten

Schweinemedallions mit Schinken und Käse gefüllt
Tomaten- Olivensauce, Gemüse und Kartoffelgratin

Schweinemedallions mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Sauce Bolognese Gemüse, Kartoffeln und Kartoffelrösti

Kasseler in Blätterteig
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln

Burgunderbraten mit
Krautsalat und Bratkartoffeln



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Hauptgänge mit Rindfleisch

Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Rumpsteak mit einer Meerrettich- Senf- Kruste,
Grilltomaten, Champignons, Bohnen im Speckmantel
und Bratkartoffeln

Roastbeef im Stück rosa gebraten,
feines Gemüse, Kroketten und Kartoffelrösti

Rinderfiletbraten mit Pfifferlingen, Grilltomaten,
Sauce Bearnaise Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rinderschmorbraten mit
Rotkohl oder Speckbohnen und Kroketten

Rindersauerbraten,
Spitzkohl mit Karottenjulienne und Butterkartoffeln

Kalbstafelspitz im Wurzelgemüsesud, Schnittlauch-Jogurtsauce,
Meerrettichsauce und Butterkartoffeln



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Hauptgänge mit Wild

Wildschweinsbraten mit Preiselbeerbirne,
Hagebuttensauce, Pilzen, Apfelrotkohl und
Herzoginkartoffeln

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerpfirsich,
Rosenkohl, Holunderrotkohl und Petersilienkartoffeln

Hirschrücken im Speckmantel gebraten,
Pfifferlinge, Gemüseplatte, Haselnussspätzle

Rehrücken mit gefülltem Rotweinapfel, Pfifferlingen,
Mandelbrokkoli, Speckrosenkohl,
Kroketten und Butterkartoffeln

Spargel-, Grünkohl- und Gänsegerichte bieten wir je nach Saison an.



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Vinaigrette

Gebratene Entenbrust an Blattsalaten
mit Himbeervinaigrette, Baguette und Kräuterbutter

Graved Lachs mit Dill- Senfsauce, Baguette und Salzbutter

Matjestatar mit Apfel- Zwiebel- Joghurtsauce, Schwarzbrot,
Salatbouquet mit Butterkugeln

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet,
Preiselbeersahne, Blattsalate mit Kartoffeldressing,
Nussbaguette, Butter



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Suppen

Hochzeitssuppe

Curryrahmsuppe mit Garnelen und Kokosraspel

Kartoffellauchcreme mit Kräutercroutons

Klare Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen
unter der Blätterteighaube

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum und Lachssteifen

Lauch-Käse-Suppe

Zwiebelsuppe mit Kräuterbutter-Toast



Landhaus Räderloh
Rainer Kirk
Blickwedeler Weg 2
29367 Räderloh
Tel.: 05148-810

Dessert

Schokoladencreme

Welfenspeise

Schwarzwäldercreme

Rote Grütze mit Vanillesauce
oder Vanilleeis

Vanilleeis mit Schokoladensauce
oder heißen Kirschen

Moccacreme mit Weinschaum in der Kaffeetasse

Heidehonigparfait auf rotem Beerenkompott

Dessertteller Landhaus Räderloh
Parfait, Eis, Mousse und frische Früchte

Obstsalat mit Eierlikörschaum

Jogurtcreme mit Früchten der Saison

