


**„Land - schafft - Qualität“  
das kulinarische Versprechen der**

  
**Landidyll -Hotels & Restaurants**

Die  Landidyll Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit Ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region.

**Alle Gerichte dieser regionalen  Speisekarte sind garantiert:**

- frei von Geschmackverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
- natürlich lecker

**Menü**

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Lammbraten und rosa Lammrücken  
vom Tecklenburger Landschaf  
mit Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln

\*\*\*

Crème-brûlée mit Himbeersorbet

52,00€