

GETRÄNKE · DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · NON-ALCOHOLICS

Green Organics Apfelsaft Apple juice	0,2 l	3 €
Hausgemachte Limonade/Eistee der Saison Homemade seasonal lemonade/iced tea	0,33 l	5,50 €
Ostmost Schorlen und Limonaden Various lemonades	0,33 l	4,50 €
Bio Fritz-Kola	0,33 l	4,50 €
Now Cola Light	0,33 l	4,50 €
Mineralwasser, still/sparkling	0,33 l	3 €

HEISSGETRÄNKE · HOT DRINKS

Tee, diverse Sorten Various types of tea	0,33 l	3 €
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee Fresh ginger-lemon tea	0,33 l	4,80 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN · COFFEE

Café Crème	3,80 €
Espresso, einfach/doppelt	2,80 €/3,80 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,80 €
Flat White	4,80 €
Heiße Schokolade Hot chocolate	4 €

Iced Latte Macchiato	5,10 €
Iced Café Crème	4,10 €
Iced Flat White	5,10 €

BIER · BEER

Quartiermeister Pils vom Fass	0,33/0,5 l	4,50/6 €
Quartiermeister Helles vom Fass	0,33/0,5 l	4,50/6 €
Quartiermeister Radler	0,33 l	4,50 €
Quartiermeister Alkoholfreies Pils	0,33 l	4,50 €
Weizenbier mit/ohne Alkohol	0,5 l	5,50 €
Potsdamer Braumanufaktur Weisse mit Waldmeister-/Himbeersirup	0,5 l	6 €

WEIN · WINE

Bio-Weißwein, trocken	0,2 l	6 €
Bio-Rotwein, trocken	0,2 l	6,50 €
Bio-Roséwein, trocken	0,2 l	6 €
Prosecco DOC	0,1 l	5,50 €

LONGDRINKS

Veneziano Spritz/Hugo Spritz	0,3 l	7,50 €
-------------------------------------	-------	--------

v vegan 1 Gluten 2 Erdnüsse 3 Nüsse 4 Soja 5 Sellerie 6 Senf 7 Sesam 8 Lupine
9 Sulfite T bitte anfragen
f @ @landgasthaus_domaenedahlem



LAND
GAST
HAUS

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & DRINKS

TAGESGERICHTE · DAILY DISHES

Gemüsesuppe des Tages^{v,1,2,3,4,5,6,7,8,9} 10,50 €
Seasonal vegetable soup

Bunte Salatbowl des Monats mit Gemüse vom Domänen-Acker^{v,1,2,3,4,5,6,7,8,9} 17,50 €
Salad bowl of the month with vegetables from Domäne farm

Beilagensalat mit saisonaler Rohkost und Apfeldressing^{v,6,9} 7 €
Side salad with seasonal raw vegetables and apple dressing

Hausgemachte Spätzle an veganer Cashew-Käsesauce mit Champignons, Zwiebeln, Tofuspeck und knackigem Blattsalat^{v,1,3,4,5,6,9} 19,50 €
Homemade spätzle with vegan cashew cheese sauce, mushrooms, onions, tofu bacon and crispy leaf salad

Szegediner Gulasch mit Domänen-Sauerkraut, Soja-Chunks und gebratenem Serviettenknödel^{v,1,4,5,6,9} 20,50 €
Szeged goulash with sauerkraut from Domäne, soy chunks and fried bread dumplings

Vegane Vesperplatte mit Landjägern, Chorizo, Oliven, getrockneten Tomaten, veganem Mett, Gemüse vom Domänen-Acker, veganer Butter und zweierlei Brot^{v,1,4,5,6,9} 17,80 €
Vegan snack platter with Landjäger sausage, chorizo, olives, sun-dried tomatoes, vegan minced meat, Domäne grown vegetables, vegan butter and two types of bread

Backkartoffeln mit Domäne-Gemüse, Kräutercreme und Blattsalaten^{v,4,5,6,9} 18,50 €
Baked potatoes with field vegetables, herb cream and leaf salads

Türkischer Milchreis mit echter Vanille, Tahini und Sesamkrokant^{v,4,7} 10,20 €
Turkish rice pudding with real vanilla, Tahini and sesame brattle

DESSERTS · DESSERTS

Cheesecake im Glas mit Datteln und Haferboden mit gesalzener Karamellsauce, veganem Himbeersorbet und saisonalem Obst^{v,4} 9,50 €
Cheesecake with date and oat base in a glass, with salted caramel sauce, vegan raspberry sorbet and seasonal fruits

EXTRA FÜR DIE KLEINEN GÄSTE – BIS 12 JAHRE ESPECIALLY FOR YOUNGER GUESTS – UP TO 12

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce^{v,1,5} 8,50 €
Pasta with homemade tomato sauce

Kinder-Spätzle mit veganer Cashew-Käsesauce^{v,1,3,4,7} 10,50 €
Spätzle with vegan cashew cheese sauce

Pellkartoffeln mit Kräutercreme^{v,4} 9,50 €
Potatoes with herb cream

Türkischer Milchreis mit Apfelsauce^{v,4} 8,20 €
Turkish rice pudding with applesauce

KUCHEN · CAKE

Wechselndes Blechkuchen-Angebot^T 4 €
Daily traybake selection



100% Bio-Gastronomie
zertifiziert nach
DE-ÖKO-006 Standard



Wir sind Partner