



IN DIESEM MONAT EMPFEHLEN WIR

VORSPEISEN UND SALATE

Lachsрrösti <i>Räucherlachs Röstitaler Kräuterschmandt Wildkräuter</i>	12.90 €
Artischocken Salat (vegan) <i>Orangen Pinienkerne geschmorter Chikorée Kartoffelvinaigrette</i>	11.90 €
Selleriecreme (vegetarisch) <i>Apfel Croutons Pesto</i>	8.50 €
Tafelspitzbrühe vom Kalb <i>Gemüse Kalbstafelspitz</i>	7.90 €

HAUPTSPEISEN

frische Ravioli (vegetarisch) <i>Atrischocke Rahm getrocknete Kirschtomaten Frühlingslauch</i>	15.90 €
Kalbstafelspitz <i>junger Blattspinat Boullionkartoffeln Meerrettichsauce Preiselbeer</i>	22.90 €
Lammragout <i>Tomaten-Mascarpone-Polenta Bohnendreierlei Rosmarinjus</i>	25.90 €
Flammkuchen (vegetarisch) <i>Blattspinat Schafskäse Walnüsse</i>	15.90 €
Kokos-Gemüse-Curry (vegan) <i>Orangen Cous Cous Cashew Kerne</i>	18.90 €
Tagliarini <i>Artischocke Kirschtomate luftgetrockneter Schinken v. Duke of Birkshire</i>	15.90 €
Seezunge im Ganzen <i>Salzkartoffeln Kapernbutter Gurkensalat</i>	26.90 €
Flanksteak Australien Grain Fed <i>in Tranchen Kartoffel-Rucola-Stampf Grillgemüse</i>	24.90 €
Grünkohl <i>Mettwurst gegrillter Bauch vom Duke of Birkshire gebackene Spanferkelbäckchen Drillinge</i>	19.80 €

DESSERT

Tarte Tatin <i>lauwarm selbstgemachtes Vanilleeis</i>	7.90 €
Griessflammerie <i>Blaubeeren selbstgemachtes weißes Schokoladeneis</i>	8.50 €

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Eine Karte mit Allergenkezeichnung können Sie jederzeit einsehen. Der Service hält diese auf Nachfrage für Sie bereit.



VORSPEISEN

Rindercarpaccio <i>Filet vom Eifler Weiderind, Parmesanspänen, Rucola</i>	12.90 €
Gambas andalusisch <i>5 Garnelen in Knoblauchöl und frischen Chilistreifen</i>	9.80 €
Landbrenner Vorspeisenteller <i>klassische Gemüseantipasti, Tacchino Tonnato, Carpaccio, Tomate-Mozzarella, Oliven und Landschinken</i>	10.90 €

SALATE

Cesar Salat <i>Knackiger Romanasalat mit gegrillter Hähnchenbrust – Parmesan – Knoblauchcroutons - Parmesandressing</i>	13.90 €
Salat Hähnchen <i>bunter Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen und Balsamicodressing</i>	13.90 €
Salat Schafskäse <i>bunter Salat mit gebackenem Schafskäse und Himbeerdressing</i>	13.90 €
Salat Scampi <i>bunter Salat mit gegrillten Garnelen</i>	14.90 €
Tomatensalat <i>mit Zwiebel und Balsamicodressing</i>	5.90 €

Vorweg reichen wir Ihnen als kleinen Gruss aus der Küche etwas Brot und hausgemachte Aioli.
Für Ihre Nachbestellung berechnen wir pro Brotkorb 2.50 €.



HAUPTSPEISEN

Pasta LANDBRENNER	
<i>mit Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan</i>	11.90 €
<i>wahlweise mit 5 Gambas</i>	15.90 €
Jägerschnitzel	17.90 €
<i>Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Salat</i>	
Schweinefilet	18.90 €
<i>mit Waldpilzrahm, dazu Tagesgemüse und Landbrenner – Kartoffelgratin</i>	
gebratenes Lachsfilet	20.90 €
<i>Blattspinat, Grillkartoffeln, Rieslinghollandaise</i>	

VOM GRILL

arg. premium Rumpsteak 200g	22.90 €
<i>100% Black Angus aus Argentinien - Tagesgemüse - Grillkartoffeln - Kräuterbutter</i>	
arg. premium Hüftsteak 350g	24.50 €
<i>100% Black Angus aus Argentinien - Tagesgemüse – Grillkartoffeln – Kräuterbutter</i>	
Schweinerückensteak vom Duke of Berkshire	20.90 €
<i>Rotkohl, Gratin, Kalbsjus</i>	

DESSERT

gemischtes hausgemachtes Eis	4.90 €
<i>3 Sorten nach Wahl</i>	
Portion Sahne	0.80 €
Apfelstrudel	5.90 €
<i>lauwarm mit Vanillesauce und Sahne serviert</i>	
lauwarmes Schokotörtchen	7.50 €
<i>mit flüssigem Schokokern, Kirschgrütze, hausgemachtes Eis</i>	

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Eine Karte mit Allergenkennzeichnung können Sie jederzeit einsehen. Der Service hält diese auf Nachfrage für Sie bereit.