



ZEIT FÜR DEN MOMENT: SPARGELZEIT

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

SPEISEN

Portion deutscher Spargel 28,-

*Mit konfierten Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärter Butter
(Portion Spargel besteht aus ca. einem Pfund ungeschälter Rohware)*

- mit gek. Hinterschinken oder Iberico Schinken 33,-
- mit gegrillter Maispoularde 35,-
- mit gegrilltem Hüftsteak ca. 300g 38,-
- mit gegrilltem Hüftsteak ca.180g 35,-

Kabeljau 34,-

Kabeljau Loin | gegrillter Spargel | Döppekuchen | Nussbutter-Hollandaise | Dijon Kräuter Sauce

Rinderfilet 42,-

Arg. Filet | Zwiebel-Senf-Kruste | Blattspinat | Döppekuchen | Jus

Lammhaxe 35,-

SousVide gegart | Petersilien-Kartoffelpüree | Speckbohnen | Lammjus

Ragout Bologna (vegan) 25,-

Vegane Bolognese | Reis | mariniertes Gemüse | Cashewkerne | Kokosschaum

Ravioli (vegetarisch) 28,-

Bärlauch - Saurrahm | Parmesanbutter | Rucola | Bärlauchpesto

Döppekuchen (vegetarisch) 28,-

Döppekuchen | Spargel | Hollandaise | Kartoffelchips

Gezupftes vom Rind 27,-

Pulled Beef US Hereford Rind aus Omaha | Kartoffelpüree | Portwein BBQ Jus | Karotten

Tagliarini 26,-

Steakstreifen | Champignons | gerahmte Kalbsjus

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld. Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unseren Servicemitarbeitern erfragen.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Januar 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG



BELIEBTE TRADITION

Im Landbrenner legen wir Wert auf hervorragende Zutaten und eine klare kulinarische Handschrift. Aus exzellenten Grundprodukten machen wir ausdrucksstarke Gerichte, die jede Zutat würdigen und im Gedächtnis bleiben.

VORSPEISEN

LANDBRENNER Rindersuppe 9,-

Tafelspitzbrühe | Gemüseeinlage

Spargelcremesuppe 11,-

Spargelstücke | Sahnehaube

Grüner Spargel 14,-

Lauwarm mariniert | Erdbeeren | karamellisierter Feta

Brotkorb mit Dips und Oliven 9,-

Kartoffelbrot von der Handwerksbäckerei „Pulm“, Aioli, Chimichurry, Oliven

Vitello Tonnato 16,-

Rosa Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern

Rindercarpaccio 15,-

Brotchip | Wildkräutersalat | Schnittlauchemulsion

Gambas andalusischer Art 14,-

Knoblauch | Chili-Rouille

Jamón Ibérico 17,-

Luftgetrockneter Hinterschinken von reinrassigen Iberico-Schweinen

Gemüseantipasti 14,-

Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten, Balsamicozwiebel

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld. Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unseren Servicemitarbeitern erfragen.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Januar 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

Tafelspitz vom Rind 36,-

Schnittlauchemulsion | Bouillonkartoffeln | Blattspinat | Meerrettich

Und so wird's gegessen....

1.

Suppe aus dem Topf in die Tasse schöpfen und löffeln.



2.

Mark auslösen und auf Kartoffelbrot streichen. Salzen, pfeffern und genießen.



3.

Fleisch aus dem Topf heben. Mit Kartoffeln, Meerrettich, Schnittlauchsauce und Spinat genießen.



VOM GRILL

Wir grillen ausschließlich mit naturbelassener Holzkohle auf dem

Iberico 200g 25,-
Ribeye Cut vom Iberico Schwein

Lammhüfte 180g 25,-

Arg. Premium Rumpsteak 250g 32,-

Arg. Premium Hüftsteak 300g 29,-



Ergänzend stehen folgende Beilagen zur Wahl:

LANDBRENNER Pommes 4.80

Kartoffelgratin 4.80

Kartoffelpüree 4.80

Konfierte Kartoffeln 4.80

Döppekuchen 4.80

Grillgemüse 4.80

Blattspinat 4.80

Beilagensalat 6.50

Aioli 1.90

Chimichurry 1.90

Bacon Jam 2.50

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld. Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unseren Servicemitarbeitern erfragen. Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Januar 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG



NACHSPEISEN

Erdbeer Schmand Schnitte 9,-
Erdbeeren | Kekscrumble | Cassisperlen

Schokokuchen 9,-
mit flüssigem Schokokern | Fruchtchutney | Kekscrumble

Schälchen hausgemachte Eiscreme 4,-
Schokolade | Vanille | Erdbeer & 5 weitere wechselnde Sorten

FÜR DIE PÄNZ

Hähnchenschnitzel 10,-
Mit Pommes

Fischstäbchen 10,-
Mit Kartoffelpüree

Tagliarini Napoli 7,-
mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets 10,-
mit Pommes

Kugel hausgemachte Eiscreme 2,-
mit bunten Streuseln

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Der Service hilft Ihnen bei Fragen zu möglichen Unverträglichkeiten gerne weiter.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld. Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unseren Servicemitarbeitern erfragen. Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Januar 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG