LANDBRENNER

ZEIT FÜR: WINE & DINE

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

WINE & DINE-MENÜ IN 4 GÄNGEN

Gebeizter Bachsaibling
Gurke | Gurkensud | Apfel-Gel | Kräuteröl | Pastinaken-Chips

Ziegenkäse-Zitronenthymian-Ravioli
Zitrus-Velouté I Karamellisierte Walnüsse

Hüftsteak mit Kräuterkrüste
Spitzkohl in Bärlauch | Karottenpüree | Kartoffel Krapfen | Ziegenfrischkäse

Erdbeer-Schmand Schnitte
Erdbeeren | Erdbeereis | Keks-Crumble | Minzhippe

VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Carpaccio mit Wildkräutern
Trüffel-Vinaigrette I Feta-Crumble I Apfelgel I Karamellisierte Walnüssern

Ziegenkäse-Zitronenthymian-Ravioli
Zitrus-Velouté I Karamellisierte Walnüsse

Vegetarische Quiche
Spitzkohl in Bärlauch | Karottenpüree | Kartoffel Krapfen | Ziegenfrischkäse

Erdbeer-Schmand Schnitte
Erdbeeren | Erdbeereis | Keks-Crumble | Minzhippe

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Februar 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG