



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!

VORSPEISE

Spargelcremesuppe (vegetarisch) 11,-

Grüner Spargel, lauwarm & mariniert 14,-
Erdbeeren | Karamellisierter Feta

Spargel-Tonnato 16,-
Weißer Spargel, Gegrartes Kalbsfleisch | Thunfischcreme

Gegrillter, gratinierter Spargel 14,-
Parmesan | Bärlauch-Pesto

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe 35,-
Kartoffel-Petersilien-Püree | gegrillter grüner Spargel | Wildkräuterblüten | Thymian Jus

Lachsfilet in Kräuter-Senf Soße 35,-
Gegrillter Spargel | Nussbutter-Hollandaise | Döppekuchen

Portion deutscher Spargel 27,-
Konfierte Kartoffeln | Nussbutter Hollandaise oder geklärter Butter

- mit gek. Hinterschinken oder Iberico Schinken 31,-
- mit gegrillter Maispoularde 32,-
- mit gegrilltem Hüftsteak ca. 300g 38,-
- mit gegrilltem Hüftsteak ca.180g 32,-
- mit mariniertem Lachs aus dem Ofen 34,-

Gegrillter, gratinierter Spargel als Hauptgang 29,-
Parmesan | Bärlauch-Pesto | konfierte Kartoffeln | Hollandaise

Ravioli (vegetarisch) 28,-
Bärlauch - Sauerrahm | Parmesanbutter | Rucola | Bärlauchpesto

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld. Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unseren Servicemitarbeitern erfragen.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (April 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

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

SPEISEN

Kabeljau 32,-

Kabeljau Loin | Spinat | konfierte Kartoffeln | Nussbutter

Maishähnchen 32,-

Hähnchenbrust Supreme Lable Rouge | Döppekuchen | Kräuterseitling | Hollandaise

Ragout Bologna (vegan) 25,-

Vegane Bolognese | Reis | mariniertes Gemüse | Cashewkerne | Kokosschaum

Döppekuchen (vegetarisch) 27,-

Döppekuchen | Karotte | Spargel | Hollandaise | Kartoffelchips

Gezupftes vom Rind 28,-

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 (April 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH 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 (April 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG



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

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

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 (April 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG