



ZEIT FÜR DEN MOMENT: START INS NEUE JAHR

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

VORSPEISEN

Tomatenconsomme (vegetarisch, laktosefrei) Kräuteröl Spinatgnocchi	7,-
Thunfischtartar Avokadocreme Wasabi-Kräuter-Creme Teriyaki-Reduktion	16,-
Shrimp-Ceviche Limettenmarinade Koriander rote Zwiebel Chili Kirschtomaten Mango	12,-
Parmesansüppchen getruffelt Croutons	7,-

HAUPTSPEISEN

Pulled Goose Briochetost Rotkohl Süßkartoffelwürfel Balsamico-BBQ-Jus	24,-
Rheinischer Sauerbraten Kartoffelklößen Rotkohl Preiselbeeren	24,-
Thunfischsteak gegrillt Pak Choy konfierte Kartoffeln Chili Misomayo	33,-
Gänsebraten Brust und Keule Apfelrotkohl Kartoffelklöße Rosenkohl Maronensauce	33,-
Kabeljau gedünstet Kartoffel-Sellerie-Püree Rieslingkraut Weißweinsauce	25,-
Frische Tagliarini (vegetarisch) Roquefort – Orangen - Sauce Babyspinat	19,-
Maishähnchen Döppekuchen gerahmter Wirsing Hollandaiseschaum	24,-

WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

Tafelspitz vom Rind
Schnittlauchemulsion | Bouillonkartoffeln | Blattspinat | Meerrettich

29,-

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.





BESTES VOM HOF

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

Rindercarpaccio Brotchip Wildkräutersalat Schnittlauchemulsion	13,-
Gambas andalusischer Art Knoblauch Grüne Oliven Chili-Rouille Kartoffelbrot	12,-
LANDBRENNER Vorspeisenplatte (2 Personen) Carpaccio Gambas Oliven Landschinken Antipasti-Gemüse	24,-
Haussalat Rucola Brombeeren Vinaigrette Ziegenkäse	12,-

HAUPTSPEISEN

VOM BIG GREEN EGG:	
Dry Aged Rumpsteak (250 g)	29,-
U.S. Premium Hüftsteak 350g	26,-
Australisches Flank Steak	26,-
Karee vom Duke of Berkshire	24,-
Inkl. 2 Beilagen zur Auswahl: Konfierte Kartoffeln Kartoffelgratin Pommes Tagesgemüse Salat	
Inkl. 1 Sauce zur Auswahl: Chimichurri, Kalbsjus, Bacon-Marmelade, Béarnaise	
Jede weitere Beilage:	3.50
Jede weitere Sauce:	2.50

WEIN DES MONATS



Christian Bamberger | Spätburgunder | Nahe

Klar, saftig, geradlinig.

Hervorragend zu unserem Rinderfilet mit Döppekuchen und sortierten Wildpilzen oder zu unseren premium Steaks vom Big Green Egg.

Ein angenehm mineralischer Spätburgunder mit exzellent eingeflochtenen Tanninen und saftiger Kirschfrucht.

Willkommen in der Herbstzeit!

Fl. 0.75l

26,-



Rinderfilet Döppekuchen grüner Spargel Portweinbutter Kalbsjus	28,-
Gegrillter Lachs unter der Kräuterkruste Schnittlauchsauce Blattspinat konfierte Kartoffeln	25,-
Döppekuchen (vegetarisch) Döppekuchen grüner Spargel Waldpilze Hollandaise Kartoffelchips	21,-
Risotto (vegan) Kartoffeln Wald-Pilze Trüffel Schnittlauch	21,-
Ragout Bologna (vegan) Vegane Bolognese Reis mariniertes Gemüse Cashewkerne Kokosschaum	18,-
Caesar´s Liebling Maispoulardenbrust Supreme Lable Rouge Romana Risoleekartoffeln Parmesan Brotchip	21,-

NACHSPEISEN

Bananen Armer Ritter Bananenkuchen karamellierte Mandeln Birnen-Chutney hausgemachtes Eis	6,-
Kaiserschmarrn Aprikosen Ragout hausgemachtes Eis	8,-
Hausgemachte Eiscreme Wechselndes Angebot	ab 2,-
Mini Crème Brûlée	4,-

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.