



ZEIT FÜR DEN MOMENT: PFIFFERLINGZEIT

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

Pfifferlingrahmsuppe (vegetarisch) 11,-

Salat mit Pfifferlingen 17,-
Bunte Wildkräuter | gebratene Pfifferlinge

Pfifferling-Tonnato 18,-
Vitello Tonnato | gebratene Pfifferlinge

HAUPTSPEISEN

Portion Pfifferlinge 22,-
Cremiges Karottenpüree | frische Kräuter | Schafskäse

- mit knuspriger Maispoularde, Rahmsouße & Koriander-Mayo 29,-
- mit gegrilltem Hühftsteak ca.180g, Portwein-Jus & Petersilien-Emulsion 29,-
- mit gegrilltem Hühftsteak ca. 300g, Portwein-Jus & Petersilien-Emulsion 35,-
- mit gegrilltem Iberico-Schwein Rib Eye, Rahmsouße & Koriander-Mayo 30,-
- mit gegrilltem Roastbeef ca. 250g, Portwein-Jus & Petersilien-Emulsion 35,-
- mit geschmorter Lammhaxe ca.300g, Thymian-Jus 35,-

dazu empfehlen wir gerne zusätzlich
konfierte Kartoffeln mit Petersilienemulsion und Schnittlauch 6,-

Tagliarini 27,-
Pfifferlingrahmsouße | Steakstreifen | getrocknete Tomaten | Ruccola | Parmesan

Semmelknödel 24,-
in Rahmpfifferlingen

EXTRAS ZUSÄTZLICH ZUM HAUPTGERICHT

Portion Pfifferlinge 11,-

Portion Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen 11,-

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

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



BELIEBTE TRADITION TRIFFT MODERNE

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

Brotkorb mit Dips und Oliven 9,-

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

Vitello Tonnato 16,-

Rosa Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern

Rindercarpaccio 15,-

Parmesanchip | Wildkräutersalat | Trüffelmarinade | Petersilien-Emulsion

Gambas andalusischer Art 15,-

Knoblauch | Chili-Rouille

Cremiger Burrata 17,-

Getrocknete Kirschtomaten | gebratener Romanasalat | Pistou

SPEISEN

Kabeljau 32,-

Kabeljau Loin | Spinat | konfierte Kartoffeln | Senfsauce

Maishähnchen 32,-

Hähnchenbrust Supreme Lable Rouge | Döppekuchen | Pfifferlinge | Hollandaise

Geflammtes Lachsfilet (lauwarm serviert) 30,-

Selleriepüree | eingelegte Senfkörner | Radieschen | Quinoa

Ragout Bologna (vegan) 25,-

Vegane Bolognese | Reis | mariniertes Gemüse | Cashewkerne | Kokosschaum

Döppekuchen (vegetarisch) 27,-

Döppekuchen | Karotte | Pfifferlinge | Hollandaise | Kartoffelchips

Gezupftes vom Rind 28,-

Pulled Beef US Hereford Rind aus Omaha | Kartoffel-Selleriepüree | Portwein BBQ Jus | Karotten

Ravioli (vegetarisch) 28,-

Thymian Zitrone | getrocknete Cherrytomaten | Rucola | Zitronenvelouté | Parmesan

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

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG



WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

PAIR & SHARE

Chateau Briand für 2 Personen, ca.600g 85,-

Kartoffel-Sellerie-Püree | Petersilien-Karotten | Portwein-Jus | Koriander-Mayo

So funktioniert "Pair & Share"...

Du kommst mit Deinen Lieblingsemenschen in den Landbrenner, wir servieren Euch große Fleisch-Cuts mit frischen Beilagen. Ihr genießt alles zusammen und habt eine gute ZEIT.

Gib uns gerne persönlich Feedback, ob Du mehr solche Angebote auf der Karte finden möchtest.

dazu empfehlen wir gerne zusätzlich

konfierte Kartoffeln mit Petersilien-Emulsion und Schnittlauch 6,-

Portion gebratene Pfifferlinge 11,-

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:

LANDRBENNER Pommes 5.50

Kartoffelgratin 5.50

Kartoffelpüree 5.50

Konfierte Kartoffeln 6.00

Döppekuchen 5.50

Grillgemüse 6.50

Blattspinat 6.50

Beilagensalat 8.00

Aioli 3.00

Chimichurry 3.00

Bacon Jam 3.00

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

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG



FÜR DIE PÄNZ

Hähnchenschnitzel 12,-
Mit Pommes

Fischstäbchen 10,-
Mit Kartoffelpüree

Tagliarini Napoli 7,-
mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets 12,-
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 (Juni 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLISSLICH KARTENZAHLUNG