

WILLKOMMEN IN DER SCHUMANN STUBE

Wir haben unser Restaurant im Landmann nach dem berühmten Musikstück von Robert Schumann "Fröhlicher Landmann" benannt, und das nicht ohne Grund:

Erleben Sie in unserer Schumann Stube gesellige Stunden mit Ihrer Familie, Freunden, Kollegen & Geschäftspartnern in fröhlich-lockerer Atmosphäre. Angefangen bei der Auswahl unserer Zutaten bis hin zur Tischdekoration setzen wir stark auf Nachhaltigkeit und den sinnvollen Einsatz unserer Ressourcen.

Seien Sie Herzlich Willkommen
Familie Hofmeier & Das Landmann Team



NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Mittwoch – Samstag: 12.00 – 22.00 Uhr
Sonntag: 11.30 – 20.30 Uhr

(gilt auch Ostersonntag & Pfingstsonntag)
Feiertage: 11.30 – 20.30 Uhr

Warme Küche

Mittwoch – Samstag: 12.00 – 13.30 Uhr | 18.00 – 20.30 Uhr
Sonntag: 11.30 – 14.00 Uhr | 17.30 – 20.00 Uhr
(gilt auch Ostersonntag & Pfingstsonntag)
Feiertage: 11.30 – 14.00 Uhr | 17.30 – 20.00 Uhr

Hausgemachte Kuchen im WECK-Glas & Vesper

Mittwoch – Sonntag: 13.30 – 17.00 Uhr

Ruhetage

Montag & Dienstag

APERITIFEMPFEHLUNG

WOHLVERDIENTE EINSTIMMUNG INS WEEKEND

		Euro
Lillet Berry	0,2 l	6,90
Lillet Blanc mit erfrischenden Beeren		
Landmann's Holly	0,2 l	5,90
Mit Gin, Hollunder und Minze		
Frühlingshaftes Waldhaus Fassbier im gekühlten Steinkrug	0,5 l	3,90

WEINEMPFEHLUNG

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG NACH MASS

		Euro
2016er "Helios"	0,1 l	4,90
Qualitätswein, trocken, 13% vol.	0,25 l	9,90
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	28,90
Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay mit dezenten Aromen von Litschi, Aprikose und Zitronengras. Best of Freiburger Piwis 2016		
2016er „Rubino“ Rotwein Cuvée	0,1 l	5,90
Qualitätswein, trocken, 12.5% vol.	0,25 l	10,90
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	30,90
Bio Ecovin		

Im Eichenfass gereifter Rotwein. Den Namen „Rubino“ verdankt er seinem edlen und rubinrotem Erscheinungsbild. Ein Wein voller Aromen, welcher ideal zu schmackhaften Kurzbratgerichten empfohlen wird.
Best of Freiburger Piwis 2016

WEEKLY MENÜ

EINFACH RUNDUM GENIESSEN

Frühlingsalate mit Wildkräutern, Schwarzwälderschinken und
erfrischender Melone

Pfifferlingcremesüppchen

Duett vom Rind & Maishähnchen
Mit Rahmpfifferlingen und feinen Nüdeli

Hausgemachte Sorbetvariation

3-Gänge € 41.90

4-Gänge € 49.90

GENIESSERANGEBOT

Munzinger Rosé
Sekt Cuvée, trocken, 12% vol.
Schloss Munzingen, Badischer Winzerkeller eG

Er überzeugt durch sein kräftiges Rosé mit goldenem Schimmer.
Feine Himbeernoten und Aromen von schwarzen Beeren
Ein idealer Start zu unserem Weekender Menü und als Begleitung zu
Pfifferlingen.

Das Gläschen	0.1 l	4.70
Flasche	0.7 l	25.00
anstatt		28.90

Landmann's Klassiker

	Euro
Landmanns kleiner gemischter Salat	4.9
Badische Flädlesuppe	5,9
Landmann's „Caesar Salad“ mit gebratenen Pouletstreifen und Parmesanhobel	14.9
Als Vorspeise	9.9
Gebratenes Lachsfilet an Limettensauce, Butterspinat und Pistorissotto	18.9
Kleine Portion	16.9
Bauer's Cordon Bleu vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren dazu „Pom Fritz“	21.9
Kleine Portion	19.9
Rosa gebratenes Kalbrückensteak auf Rahmsauce Gemüse garnitur und feinen Nüdeli	26.9
Kleine Portion	24.9
Siedfleisch usm badische Suppetopf mit Meerrettichsauce, „Rahnesalat“ Preiselbeeren und Bouillongemüse	14.9
Kleine Portion	12.9
Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit Pfefferrahmsauce oder Röstzwiebeln und "Pom Fritz"	24.9
Als kleine Portion (ca. 180g)	22.9
Landmann´s Grillteller Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm-und Pfeffersauce mit Marktgemüse und Butterspätzle	23.9
Kleine Portion	21.9
Hausgemachte vegetarische Spaghetti mit Pfifferlingen, Knoblauchtomaten und Parmesan	14.9
Mit Rinderstreifen	17.9
Mit Pouletstreifen	16.9
Vegane Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	13.9