

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



UNSERE 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 – Freitag: 12.00 – 13.30 Uhr | 18.00 – 21.00 Uhr
Samstag: 11.30 – 13.30 | 17.30 – 21.00 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 & Vesper

Mittwoch – Sonntag: 13.30 – 17.00 Uhr

Ruhetage

Montag & Dienstag

Aperitifempfehlung

		Euro
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	0,2 l	5.80
Hugo Hollunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Wasser	0,2 l	5.80
Waldhaus Fassbier im gekühlten Steinkrug	0,5 l	3.90

Vorspeisen

Landmann's gemischter Salat	5.80
Feldsalat mit Speck-Kracherle, Trauben, Radieschen, Cherrytomaten und Landmann's-Dressing	7.90
Quiche-Lorraine gefüllt mit winterlichem Gemüse	6.90
Flammkuchen Elsässer Art <i>[ohne Speck Vegi geeignet]</i> Zwiebeln, Speck, Schmand, Cherry-Tomaten	8.50
Geräucherte Entenbruststreifen auf lauwarmen Linsenduett und Salatbouquet	12.50

Suppen

Consommé mit Kräuterflädle klare Wildbrühe mit hausgemachten Kräuterpfannkuchenstreifen	5.40
Crèmesuppe von weissen Bohnen mit Knoblauch-Chips	6.00
Meerrettichcrèmesuppe mit geräucherten Lachsstreifen	6.40
Kürbis-Quitten-Süpple mit Kürbistengle	7.00

Wiesentaler Wild

	Euro
Wildgulasch aus der Keule vom Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Champignons und hausgemachten Spätzle	19.80
Landmann's Wildvariation mit Wildschweingulasch, Wildschweinschnitzel, Rehmedaillons Rotkraut, Preiselbeeren, Apfelspalten und hausgemachte Spätzle	29.90
Wacholder-Rehrücken im Blätterteighäuble mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Rotkraut und Glühweinjus	35.70
Duett von Gans & Ente mit gebackener Marzipan-Rosinen-Birne, Rotkraut Serviettenknödel und Thymianjus	27.90

Vom Weiderindle & Chälbli

Suuri Kalbsleberli mit glaciertem Saisongemüse und hausgemachten Spätzle	21.80
Lammrücken mit Espresso-Ruccola-Risotto und feiner Glühweinjus	32.80
Lammrücken mit Ratatouille und Parmesan-Chips mit hausgemachten Pom Duchesse und Pfeffersauce	38.60
Cordon Bleu vom Kalb mit Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren dazu „Pom Fritz“	23.90
Kleine Portion	21.90
Landmann´s Grillteller Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm-und Pfeffersauce mit Saisongemüse und Butterspätzle	25.90
Kleine Portion	23.90
Entrecôte (ca. 320g) „trocken gereift“ mit Pfefferrahmsauce oder Röstzwiebeln und "Pom Fritz"	29.80
Als kleine Portion (ca. 220g)	25.70

Fisch

	Euro
Gebratenes Forellenfilet mit rote Beete-Knödel Gemüsebouquet und leichtem Kümmerlschaum	19.90
Gebratener Lachs mit Ingwer-Zwetschgen-Sauce, Kartoffelgnocchi und Wintergemüse	23.40
Souflierte Dorade mit fein gebratenen Butternudeln, Wintergemüse und Safransauce	26.70

Vegetarisch & Vegan

Familie Hofmeier's Bandnudeln mit Ratatouille und frischem Parmesan	17.90
Vegane Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	15.90

Desserts

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit hausgemachtem Zwetschgen-Sorbet	8.30
Sorbetvariation Vier hausgemachte Sorbets der Saison	7.90
Lauwarme Cassis-Zwetschgen mit Vanilleeis	7.60
Crème Brulée mit Waldbeerkonfit	7.20
Zimtparfait an hausgemachten Waffeln mit Vanille-Zimt-Sauce	6.40
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce	6.00