



Menüs Kommunion / Konfirmation

 Landmann



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert
oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Alexander Bauer empfiehlt für einen reibungslosen Ablauf ein
einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir
gerne berücksichtigen.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

MENÜ 1: DAS ANGEBOTS-MENÜ

Spargelcremesuppe als Probierportion in der Espressotasse serviert



Rosa gebratenes Kalbrückensteak auf Rahmsauce
Marktgemüse und grünen Nudeln



Crème-brûlée mit Minze

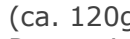
Sonderpreis von € 32,90 (ohne Änderungen) statt € 34,90

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50





MENÜS
KOMMUNION
KONFIRMA
-TION

MENÜ 2	€
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	42,20
  	
Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem badischen Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Risolée kartoffeln	
  	
Topfencreme mit Rhabarber ragout (im Glas serviert)	
 MENÜ 3	 43,10
Salat von grünem und weißem Spargel mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons	
  	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln	
  	
Mousse von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Sauerkirschen	
 MENÜ 4	 52,70
Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reibeküchle, Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet	(ohne Vorspeise €40,80)
  	
Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons	
  	
Kleines Medaillon vom rosa gebratenem badischen Rinderfilet (ca. 120g roh) an Portweinjus mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
  	
Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott	





MENÜ 5 47,90

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Salatbouquet und Balsamico Vinaigrette



Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum Nockerl



Geschmorte Ochsenbäckchen auf
Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree



Crème Landmann (im Glas serviert)

MENÜ 6 48,50

Bunter Salat mit Balsamico Dressing, (ohne Vorspeise € 42,30)
Croutons und Kürbiskernen



Rinderkraftbrühe mit Flädle



Gebratenes Zanderfilet an Riesling Sauce
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln
oder

Gebratene Medaillons vom badischen Schweinefilet an
Madeirajus, mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Feiner Schokoladenkuchen mit karamellisiertem
Ananasragout und Sauerrahmeis

MENÜ 7: DAS GENIESSER-MENÜ 56,30

Bärlauch-Frischkäse-Nocken mit Salatbouquet und Brot Chip



Spargelcremesuppe mit Spargel einlage und Croutons



Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel im Parmaschinken-
Mantel auf Safranrisotto und glasierten Zuckerschoten
oder

Rosa gebratenes Medaillon vom badischen Rinderfilet an Madeirajus mit
Ragout vom grünen & weißen Spargel und Kartoffelgnocchi



Crème Brulée mit marinierten Erdbeeren

