


REGIONAL GENIEßEN

Als Mitglied der Naturparkwirte werden wir geprüft durch „Schmeck den Süden“. Wir bieten Ihnen das ganze Jahr hindurch Gerichte an, deren Hauptzutaten aus Baden – Württemberg und dem Naturpark Südschwarzwald stammen – siehe .

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel.

Alle Saucen werden glutenfrei zubereitet.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten



DEIN EVENT- UND FAMILIENHOTEL

WENN DU UNS FINDEST, DANN FINDEST DU UNS GUT!

MONTAG – MITTWOCH

Tagen und Feiern geht immer...

Küche 18-20 | Service 15-22

BESTSELLER & CHEF'S

MENÜ...

DONNERSTAG – SONNTAG

Küche 12-14 | Service 12-15

Küche 17-21 | Service 15-22

ALLES WAS DEIN HERZ

BEGEHRT...

www.hotel-landmann.de

info@hotel-landmann.de

HAUSMATT 3 | 79585 STEINEN OT ENDENBURG-KIRCHHAUSEN

TELEFON +49 7629 -388 | ALEXANDER PFANSTIEL



BUCHE DEIN NÄCHSTES EVENT

		
<p>Wir Zwei allein 1 Übernachtung in unserem Chalet mit Vital Spätfrühstück, 4-Gang Frühlingsmenü und Segway Tour € 150 p.P.</p>	<p>Karfreitag Süßwasser Fisch für Groß & Klein Brunch im Zelt am Ostersonntag mit Musik € 29 p.P. & Montag € 27 p.P. von 10-14 Uhr</p>	<p>Deine Privat Party oder Dein Geschäftsanlass Miete für bis zu 25 Gäste exklusiv unseren Pavillon im Grünen mit Holzterrasse ab € 250</p>

CHEF'S MENÜ

KLEIN ABER FEIN

Feldsalat mit Croûtons
und hausgeräuchertem Wildschweinschinken

**dazu genießen 0,1l vom 2016er grüner Markgräfler Bio Gutedel trocken,
VDP Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen € 4,50**



Frühlingslauchsüppchen mit Garnelen Wan-Tan

**mit 0,1l 2016er Weißburgunder Granit trocken, Weingut Schloss Ortenberg,
Ortenau € 4,50**



Duett von Reh & Wildschwein
auf Preiselbeer-Pfeffersauce und gebratenen Steinchampignos,
Apfelrotkohl und Gratin

mit 0,1l 2015er Merlot trocken, VDP Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen € 6,50



Creme Caramel mit Rhabarber Sorbet und Konfit




mit 0,1l 2016er Muskateller Weingut Zimmermann, Schliengen € 6,50

2-Gänge € 34


3-Gänge € 37

4-Gänge € 45


Vorneweg

	Euro
Gemischter Salat mit Blatt -und Rohkostsalaten  oder Feldsalat mit Speckcroûtons 	7
Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind mit Ratatouille und gehobeltem Bergkäse 	15
Die Vorspeise vom Menü...	14

Us ´m Suppetopf


Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel 	7
Die Suppe vom Menü...	8

Zwische durch

Pot-au-feu vom Kalbskopf mit Steinpilzravioli und geschmorten Strauchtomaten oder mit Kalbszunge als Zwischengericht 	12/15
---	-------

Fisch us´m Südschwarzwald

Euro

Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern,
Markgemüse und Salzkartoffeln  22

Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Pinienkernkruste,
Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Schwenkkartoffeln 25


Vom Fädervieh


Knusprige Maishähnchenbrust auf Morchelrahm
mit Marktgemüse und Bandnudeln 29

Chef´s Cordon-bleu

...vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken,
Preiselbeeren und „Pom Fritz“ 24
Kleine Portion 22

Vom Naturpark Weiderindle



Rinderfilet (ca. 250g) mit Sauce Béarnaise
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin 35
Kleine Portion (ca. 180g)  33

Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit grünem Pfeffer
oder Röstzwiebeln **oder** Pommery-Senfkruste und Pommes-frites 28
Kleine Portion (ca. 180g)  26

Landmann´s Grillteller


Rind- Kalb- und Schweinemedailon auf Rahm-und Pfeffersauce
mit Gemüse garnitur und Butterspätzle 27
Kleine Portion 25

Us d`badische Chuchi


	Euro
Tafelspitz vom Hinterwälder Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillongemüse 	19
Saure Kalbsleber geschnetzelt, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	23
Kleine Portion 	21

Wild us´m Wiesetal

„Hier jagt der Wolf“
(sen. Chef Wolf Pfanstiel)

Wildgulasch aus der Keule je nach Waidmann`s Heil, vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Steinchampignons und hausgemachten Spätzle	25
Kleine Portion 	23

Vo dr Naturparksau

Schweinefilet (ca. 250g) mit Curryrahm, gebackener Banane und Basmatireis	22
Kleine Portion (ca. 180g) 	20

Für Vegetarier & Veganer

Spaghetti mit Ratatouille und Parmesan	20
Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und Naturpark-Kartoffeln	20

Für Nachbestellungen von Saucen & Beilagen berechnen wir € 2