

LANDFEIN
GENUSSWIRTSCHAFT

ESSEN UND TRINKEN

frisch, frech, überraschend und quergeb

La vie est brève,
un peu un rêve,
un peu d'amour,
et puis bonjour

Zitat Jost Rossel - Paris 1986

APÉRITIF

Riesling Sekt Brut, Reverchon Saar, trocken	0,1l	6,90
Sekt mit einem süßen Spritzer Cassis	0,1l	7,40
Cremant D'Alsace GRAND C, Pinot Gris extra dry - Elsass	0,1l	9,00
Pommery -traditioneller, exzellenter Champagner!	0,1l	14,00
Champagner „Charles Mignon“ Premier Cru	0,375l	42,00
AMERIE - Wilderdbeeren auf Sekt, spritzig frisch	0,2l	7,40
Aperol - Spritz	0,2l	7,40
Campari Orange	0,2l	7,00
Portwein Rosé auf Eis -lecker!	0,5cl	6,50
Portwein 10 Jahre Barrique gelagert	0,5cl	8,00
Wild Russian - Vodka „Ovin Pion“ + Wild Berry	Longdrink	9,50
GIN Tonic mit Thomas Henry Tonic	Longdrink	9,50
Cuba Libre - kubanischer Rum & Kola	Longdrink	9,50

IHR ABENDMAHL

WER DEN KOCH KENNT, BRAUCHT VOR DEM ESSEN NICHT ZU BETEN.

Genießt Euer Abendmahl – geselliges Essen mit Freunden!

Dazu wählt Ihr ein Hauptgericht als „Herzstück“ Eures Abendmahls und überlasst uns einfach den Rest!

Wir kochen für Euch Vorspeisen, Beilagen, kleine Überraschungen und geschmackliche Verführungen.

Lasst Euch bekochen und vom Landfein-Team kulinarisch verwöhnen.

Abendmahl, eine Auswahl an kulinarischen Überraschungen

Vorspeisen, Süppchen

Zwischengang

Hauptgang

Kinder bis zu 12 Jahren zahlen die Hälfte.

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke.

ABENDMAHL

Unser Angebot das 4. Gang Menü für **36,00 €**
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Vorspeisensalate V 13,00
mit verschiedenen Dips und Salaten (1 Person)

Kürbiscurry Vegan 18,00

Getrüffelte Steinpilz-Ravioli, Parmesan, Rucola und Kirschtomate V 18,50

Maispoularde (Kikok) auf eingelegter Zitrone und Zitronenminzsauce 23,50

Schweinefilet an Steinpilz in Rahm 23,00

Wildgoulasch aus heimischen Wäldern 23,00

Dazu Gemüse und Beilagen.

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke sehr.

GENIEßER ABENDMAHL

Unser spezielles kulinarisches Angebot das 4 Gang Menü.
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

für **45,00€**

Gebratener Kabejau mit Pinienkruste und Beure Blanc	28,00
Riesengarnelen auf Couscous und Babyblattspinat	28,00
Gebratenes Lachsforellenfilet an Wasabisauce und Pastinake	28,00
Rumpsteak mit Bärlauch-Butter	27,00
Knusprige Entenbrust mit Teriyakisauce und Orangen	28,00

Dazu Gemüse und Beilagen.

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke sehr.

DESSERT

Crème Brûlée	7,00
Dreierlei vom Sorbet	8,00
Schokoladenmousse	8,00
Zimteis mit heißen Pflaumen und Sahne	8,50
Käseauswahl mit Feigen- und Fruchtsenf	9,00

Süßer Wein zum Dessert – perfekte Begleiter

Riesling Auslese, Durbacher Schlossberg, VDP Markgraf von Baden 2014	5cl	3,50
Gewürztraminer, süß, Weingut Diehl 2017 Pfalz	5cl	2,90
Traminer Spätlese, VDP Weingut Stigler 2015 Kaiserstuhl	5cl	3,20

Fragt nach unserem Eis!

Pro Kugel 2,20 €

...und für die Großen gibt es Baileys, Eierlikör & Co dazu.

KALTES UND FRISCHES

Hochsauerland Wasser still, medium, klassik	KULT aus der Region	0,5	3,90
Original Selters, still & klassik		0,5	3,90
FRITZ Kola auch ohne Zucker		0,33	3,80
FRITZ Limo Orange		0,33	3,80
FRITZ Limo Zitrone		0,33	3,80
FRITZ Limo „Mischmasch“		0,33	3,80
FRITZ Bio Rhabarbersaft-Schorle		0,33	3,80
FRITZ Apfel-Kirsch-Holunder		0,33	3,80
Niehoff Orangensaft		0,25	3,20
Niehoff Apfelsaft		0,25	3,20
Niehoff roter Traubensaft		0,25	3,20

Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	3,00
Veltins Pils	0,25l	2,80
Veltins Pils	0,5l	5,40
Veltins alkoholfrei	0,33l	3,80
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,20
Radler, Alsterwasser & Co	0,25l	2,80
Hefeweizen	0,5l	5,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,20

WARMES

Heiße Schokolade mit Sahne	0,25l	3,20
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto & Co	0,25l	6,80
Heiße Milch	0,25l	2,40
Heiße Milch mit Honig	0,25l	2,80
Kaffee, Kaffeemacherei Langen		2,80
Latte Macchiato		3,60
Espresso		2,50
Espresso Doppio		4,60
Cappuccino		3,30
großer Milchkaffee		3,60
SAMOVA BIO Tee, verschiedene Sorten	0,25l	3,20

WEIN DER SPASS MACHT...

OFFENER WEISS

Riesling von Kallfelz Mosel, klar mineralisch, frisch	0,2l	7,50
Riesling von Kallfelz Mosel, halbtrocken	0,2l	7,50
Grauburgunder , Weingut Seybold, Pfalz	0,2l	8,50
Weißburgunder Kabinett Sommerach, Franken	0,2l	8,00
Diel de Diel , Weißweincuvée VDP Schlossgut Diel Nahe	0,2l	8,50
Riesling RRRR , Allendorf, Reingau, trocken, frisch	0,2l	7,50

OFFENER ROSÉ

Rosé „Pink Donkey“ , Weingut Bender, Pfalz	0,2l	7,50
Rosè „Rosalie“ QbA, Weingut Ziegler, Pfalz mild	0,2l	7,50
Weinschorle	0,2l	6,00

OFFENER ROT

Tempranillo BIENVENIDO MUÑOZ , Spanien	0,2l	7,50
Spätburgunder , Weingut Engel, Rheinhessen	0,2l	8,00
Merlot Cabernet Sauvignon Grande Reserve 2019, Frankreich	0,2l	8,50
Domaine de la Madone Beaujolais Frankreich	0,2l	8,00
Frisch, blühendes Aroma, weiche Tannine, fruchtiger Nachhall		
BIG Bottle Tasting -	0,2l	9,00

WEISS

Riesling „Hochgewächs“ von Kallfelz 2019 Mosel trocken/feinherb Erfahrung im Glas! fruchtig, elegant, schöne mineralische Balance	30,00
Riesling «Alte Reben» von Trenz, 2018 Rheingau Hervorragend! wenig Säure, Mango, Orange, mediterrane Kräuter	34,00
Riesling „Blauschiefer“, Markus Molitor 2019 – Mosel, trocken/halbtr. Pfirsich, frische Äpfel, Zitrus, feine Schiefermineralität, Weltklasse!	36,00
Chenin Blanc, VDP Weingut Stigler, 2016 Baden Der Riesling der Franzosen! einzigartig mit großem Schmelz, kraftvoll eine Nase voll Cox Orange und süßliche Aprikose, helle Blüten	40,00
Chablis William „Fevre“, Weingut Fevre 2017, Frankreich Mango, Apfel, Honigmelone, finessenreich, elegant, füllig, Holz	52,00
Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2020 – Österreich Göttlich klösterlicher Veltliner! samtig, eleganter Schmelz, helles Gelb, feinwürzig zart, grüner Apfel, Aprikose, Wiesenblumen, charmant	40,00
Chardonnay Pomino Benefizio Reserva DOCToskana 2018 Italien florale Aromen, fruchtbetont, Pfirsich, Ananas, samtig weich und rund, cremig, ein Hochgenuss!	59,00
Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Stigler, 2017 Baden Geniale Cuvée, im Holzfass gereift, weiche Frucht Citrus und Apfel	30,00
Weißburgunder „Kalkstein“, VDP Winzer Manz 2020 Rheinhessen Tiefgründiger Kalksteinfels, Aromaspiel von Apfel und Melone, Röstaromen, cremig durch vielschichtigen Schmelz im Abgang	34,00

Weißburgunder „Familiengewächs“ Sommerach 2020 Franken	28,00
Frischer Duft, Pfirsich, Aprikose und Kräuterwürze, spritzig, Fülle und Mineralität mit enormer Dichte, langer Nachhall	
Weißburgunder Weingut Mohr, trocken, Bio, 2020 Rheingau	36,00
cremig eleganter Körper, fruchtige Noten von reifen Äpfeln, Birnen und Aprikosen verwöhnen die Sinne!	
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, 2020 Pfalz	28,00
Stachelbeere und Cassis, Wiesenblumen und Kräuter, saftig frisch	
Sauvignon Blanc VDP Weingut Prinz 2019 Rheingau	38,00
Nr. 1 in Deutschland , dicht komplex, duftig, frische Kräuter, gelbe Früchte, mineralisch mit milder Säure	
Muskarteller, Weingut Seybold 2017 trocken Württemberg/Neckar	28,00
frisch, zart, wunderbare Frucht, Bergamotte, Pfirsich, Melone, Citrus	
Pinot Grigio, Attemes, Friuli, 2018 Italien	30,00
Zitronenmelisse, Apfel und weißen Blüten, auch etwas weißer Pfeffer, angenehm, frisch, leicht, mineralisch, Stachelbeere und Marzipan	
Deep Blue QbA von Tesch 2014 - Nahe	32,00
Ein Roter - handgepflückt und weiß gekellert! Geschmeidig, filigran, trockener, mineralischer Wein, der in keine Schublade passt.	
„Blue Mare“ Picpoul de Pinet 2020 Südfrankreich	28,00
Frisch, rassig, quicklebendig kommt der „kleine Franzose“ daher	

Grauburgunder M, VDP Weingut Stigler 2016 Baden	38,00
<i>Spontanvergärung</i> , Spitzenlage! elegant, nussig, geschmeidig, Duft von Kernobst, feine Mineralik aus dem Vulkangestein	
Grauburgunder Oberrotweil F1, VDP Weingut Stigler 2016 Baden	34,00
VDP Ortswein, voll, saftige Frucht, dazu fein würzig-rauchige Mineralnote im Holzfass ausgebaut – Grauburgunder der <i>Extraklasse</i>	
Grauburgunder Weingut Seybold 2019 Württemberg/Neckar	30,00
stoffig voll, fruchtige Noten von Quitte und Aprikose	
Diel de Diel, Weißweincuvée VDP Schlossgut Diel 2020 Nahe	30,00
trocken, würzige Noten, saftiger filigraner Körper, faszinierende Mineralik	
Scheurebe, „Scheu aber...“ Emil Bauer, 2020 Pfalz	28,00
Erfrischend, saftig, Mandarinen, Grapefruit, Cassis und Limonen	

Süße Weine

Traminer Spätlese, Ihringer Winklerberg, VDP Gut Stigler Baden 2015 42,00
nussig, Aromen von Litschi, Äpfel, rassiger Edelsüßer, Rosenduft

Riesling Auslese, Durbacher Schlossberg, VDP Markgraf von Baden 2014
375 ml 39,00

ROSE

Rosé „Alie“ Frescobaldi 2019 Toskana trocken 32,00
Syrah und Vermentino zu einem unverwechselbaren Kunststück
mit Pfirsichreflexen und pikant-herber Frische verwandelt

Rosè „Rosalie“ QbA, Weingut Ziegler 2020 Pfalz 28,00
Cuveé, volles Pink! wenig Alkohol und viel Trinkspaß, **mild**

Rosé „Emotion“ trocken, Weingut Manz, 2020 Rheinhessen 30,00
Lachsrosa, zarte Blumennoten, Kalksteinmineralität
und Johannisbeere, elegant und cremig, großes Holzfass

Rosé „Pink Donkey“, Weingut Bender, 2020 Pfalz 28,00
Erdbeer- und Himbeer-Momente. Am Gaumen mit Frucht, Frucht und
nichts als Frucht. So ein sturer Esel tut gelegentlich richtig gut!

ROT

Rioja – Gran Reserva Marques de Riscal, 2014 Spanien	79,00
Tempranillo, Graciano und Mazuelo, kraftvoll, dicht komplex, Noten von Beeren, Gewürzen und Eichenholz	
Malbec Crocus le Calcifère, Carhors AOC 2016 Frankreich	69,00
Dunkel-violett, Aromen von Kirschen, Blaubeeren, reife Pflaumen, etwas Rose, köstliche Tannine, köstlicher kräftiger Wein	
Carbernet Sauvignon, Chateau Ste Michelle, Columbia Valley 2018	44,00
Fruchtaromen Cassis und Kirsche, holzige Noten durch Lagerung in französischen Barriques, harmonische Tannine, perfekt zum Steak	
Bordeaux Mouton Cadet Réserve, Baron de Rothschild 2017 Frankreich	38,00
opulente Reserve aus Sant Emilion, geschmeidig, beerig, fruchtig	
Saint Emillion Barton & Guestier Grand Bordaux 2019 Frankreich	40,00
Faszinierend, Brombeere, Heidelbeere mit Röstaromen und Kaffeenote	
Ernie Els "Big Easy" Red blend 20187 South Afrika	44,00
Rubinrot, Blaubeeren, Schokolade, Mocca, Karamel, einfach BIG! Erstklassige Bewertungen für den Wein von Afrikas Südspitze	
Due di Due Cuvé Rosso, Marco Bonfante, 2015 Piemont Italien	44,00
Carbernet Sauvignon & Barbera in Holzfass vereint, voll und rund, reife Kirsche, Schokolade, Würze, harmonisch mit einem Hauch von Holz,	
Barbera d' Asti, Menego Superiore Marco Bonifante 2016 Italien	54,00
Anniversario, intensive Aromen von Kirsche, Himbeere mit einem Hauch Vanilleduft zu edlen Hölzern, erstklassig!	

Dolcetto d' Alba "Dei Grassi", Elio Grasso 2020 Piemont Italien	38,00
Aromen von Kirschen, Waldbeeren, Kräuter, Mandeln, Schokolade saftig, elegant, schöne Frucht, feine Bitternoten, mineralisch, sehr samtig	
Peperino Toscana Rosso, Teruzzi 2018 Italien	38,00
betörende Komposition aus Sangiovese und Merlot, Barrique, reife Früchte, Cassis, Kirschen, Kräuter, Mocca, Flieder	
Primitivo Il Muri 2019 Puglia Italien, trocken	30,00
intensives rote Beeren, harmonisch, schöne Balance, elegante Tannine	
Fabelhaft D.O.C. Douro 2019 Portugal	32,00
Rubinrot mit Duft von Sauerkirsche, Pflaume und schwarzem Pfeffer, kräftige Tannine und gut eingebundenes Holz	
Côtes-du-Rhône La Rocaille AOC, 2019 Frankreich	28,00
Schöne Intensität und saftige Fülle, Schokolade, Pfeffer, Thymian	
Domaine de la Madone Beaujolais 2019 Frankreich	30,00
Frisch, blühendes Aroma, weiche Tannine, fruchtiger Nachhall 125 Jahre Erfahrung in der Flasche, macht 92 Parker Punkte	
Pinot Noir, VDP Weingut Stigler 2015 -Baden	38,00
Sehr gelungener, klassischer badischer Spätburgunder Schwarze Kirsche und Johannisbeere, duftend und verführerisch	

Champagner „Charles Mignon“ Premier Cru	0,375l	42,00
Champanger „Pommery“ Premium Brut	0,75l	82,00
Riesling Sekt Brut -Weingut Reverchon 2019 Saar	34,00	0,1l 6,90
Frisch und spritzig aus klassischer Flaschengärung Sehr feine Säure gepaart mit den Aromen von Citrus- und Steinobstaromen macht Lust auf mehr.		
Cremant D'Alsace GRAND C extra dry - Pinot Gris - Elsass	42,00	0,1l 9,00
Zitrone, reife Birne, Aprikose, mit einem duftigen Brioche im Hintergrund		
Pinot Noir ROSÉ Weingut Stigler	42,00	0,1l 9,00

KURZE, SCHNÄPSE, LECKEREIEN...

	alle 2cl
Korn oder Kahler Astern	3,00
Münsterländer Lagerkorn Feinbrennerei Sasse	4,50
Jägermeister	3,20
Vodka Moskovskaya	3,00
Premium Vodka „Ovin Pion“, rein und weich	4,50
Linie Aquavit aus Norwegen	4,00
Limoncello auf Eis	3,00
Sambuca & Sambuca Caffé Antice	3,00
Kakao mit Nuss -Organic Feinbrennerei Sasse	4,50
Amaretto	3,00
Eierlikör	3,00
„Sechser“ Naturkräuterlikör Feinbrennerei Sasse	4,50
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	0,4 cl 4,50
Baileys	0,4 cl 4,50
Portwein rosé	0,5 cl 6,00
Portwein 10 Jahre Barrique	0,5 cl 8,00

alle 2cl

Grappa Julia	4,00
Grappa "Amarone" Spezialität	5,00
Grappa Marzadro Barrique, oder Decotto Luna	4,50
Obstler Scheibel Premium: Haselnuss, Pflaume,	5,00
Obstler Pircher Williams	4,50
Obstler Sauerländer Brennerei:	
Waldhimbeere, Birne & Apfel,	4,50
Mirabelle	5,00
Havanna Club 3 Anos	3,00
Cigar Special -5 Jahre in amerikanischer Eiche!	5,00
Irish Whiskey Jameson	4,00
Osborne 103	3,00
Cuarenta y tres 43	3,00
Cognac Rémy Martin	5,50
Grand Marnier	5,50
Campari	4,00

Liebe Gäste

Aufgrund der neuen Lebensmittel-Kennzeichnungspflicht in Speisekarten vom 13.12.14 sind wir verpflichtet Sie auf folgende Zutaten und Stoffe hinzuweisen, die Allergien auslösen können.

Diese sind:

Ei, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Lupine, Milche, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite, sowie Weichtiere.

Alle diese Zutaten und Stoffe werden in unterschiedlicher Art und Form in unserer Küche verwendet und auch gelagert. Es ist nicht auszuschließen, dass die angegebenen Lebensmittel auch mit anderen Lebensmitteln in Berührung gekommen sein können. Auch unsere Mitarbeiter können in ihrer Freizeit mit diesen Stoffen in Kontakt gekommen sein.

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte direkt an!

Wir werden gern für Sie mit größtmöglicher Sorgfalt ein geeignetes Gericht zusammenstellen.