LANDFEIN
GENUSSWIRTSCHAFT

ESSEN UND TRINKEN

frisch, frech, überraschend und querbeet

La vie est brève,
un peu un reve,
un peu d'amour,
et puis bonjour
Zitat Jost Rossel – Paris 1986

.

Aperitif

Riesling Sekt Brut, Reverchon Saar, trocken	0,1l	6,50
Sekt mit einem süßen Spritzer Cassis	0,1l	6,90
Saint ALBRECHT Crémant Brut - Elsass exzellenter Crémant, eine Alternative zum Champagner!	0,1l	8,00
Champagner „Charles Mignon" Premier Cru	0,375l	38,00
Lillét - Spritz „Wild Berry"	0,2l	7,20
Aperol – Spritz	0,2l	7,20
Campari Orange	0,2l	6,90
Portwein Rosé auf Eis –lecker!	0,5cl	6,00
Portwein 10 Jahre Barrique gelagert	0,5cl	8,00
Wild Russian - Vodka „Ovin Pion"+ Wild Berry	Longdrink	9,00
GIN Tonic mit Thomas Henry Tonic	Longdrink	9,00
Cuba Libre - kubanischer Rum & Kola	Longdrink	9,00

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 im Abendmahl für 32,00 €

Vorspeisensalate mit verschiedenen Dips und Salaten (1 Person)	V	13,00
Unser veganes Angebot! Falafel auf Humus mit Joghurt-Minze	V	16,50
Gemüse-Tajine mit geröstetem CousCous und Avocado-Dip	V	16,50
Zander mit Pinienkernkruste auf Rucola-Petersilien-Vichyssoise		22,00
Maispoulade (Kikok) auf Humus mit Minze und gerösteten Nüssen		18,50
Orientalische Lammragout auf würzigem Quinoa		22,00

Dazu Gemüse und Beilagen auf Ihren Hauptgang abgestimmt.

Genießer Abendmahl

Unser spezielles kulinarisches Angebot im Abendmahl

für 40,00 €

Sepia-Nudeln mit Riesengarnelen mit Safranschäumchen	28,00
Frisches Wolfsbarschfilet an roten Linsen mit Kokos Curcuma Sauce	28,00
Hirschkalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Brombeeren	26,00
Rumpsteak mit Bärlauch-Butter	26,00
Nüsschen von der Rehkeule mit Dattel-Labneh, Brombeeren und Nusscrumble	28,00

Dazu Gemüse und Beilagen auf Ihren Hauptgang abgestimmt.

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

Dessert

Crème Brûlée		7,00
Libanesischer Orangen-Schokoladen-Kuchen		7,00
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne		7,00
Dreierlei vom hausgemachten Sorbet		7,00
Vanilleparfait mit Ölivenöl und Fleur de Sal		7,00
Käseauswahl		8,00
Süßer Wein zum Dessert – perfekte Begleiter		
Gewürztraminer, süß, Weingut Diehl 2017	5cl	2,90
Weißburgunder Spätlese, Stigler Kaiserstuhl 2013	5cl	2,90

Fragt nach unserem Eis!
Pro Kugel 2,00 €

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

KALTES UND FRISCHES

Hochsauerland Wasser KULT aus der Region still, medium, klassik	0,5	3,80
Original Selters, still & klassik	0,5	3,80
FRITZ Kola auch ohne Zucker	0,33	3,40
FRITZ Limo Orange	0,33	3,40
FRITZ Limo Zitrone	0,33	3,40
FRITZ Limo „Mischmasch“	0,33	3,40
FRITZ Bio Rhabarbersaft-Schorle	0,33	3,40
FRITZ Apfel-Kirsch-Holunder	0,33	3,40
Niehoff Orangensaft	0,25	3,00
Niehoff Apfelsaft	0,25	3,00
Niehoff roter Traubensaft	0,25	3,00

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

Warmes

Heiße Schokolade	0,25l	3,00
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto & Co	0,25l	6,50
Heiße Milch	0,25l	2,20
Heiße Milch mit Honig	0,25l	2,80
Kaffee, Kaffeemacherei Langen		2,80
Latte Macchiato		3,30
Espresso		2,50
Espresso Doppio		4,50
Cappuccino		3,00
großer Milchkaffee		3,20
SAMOVA BIO Tee, verschiedene Sorten	0,25l	2,80

Wein der spass macht...

OFFENER WEISS & ROSÉ

Riesling von Kallfelz Mosel 2016, klar mineralisch, frisch	0,2l	7,00
Riesling von Kallfelz Mosel 2016, halbtrocken	0,2l	7,00
Cuveé Blanc, 2019 viel Genuss, trocken, Ziegler 2019 Pfalz	0,2l	7,00
Grauburgunder, Diehl, Pfalz 2018 Klassiker!	0,2l	8,00
Chardonnay „Straight", Krämer 2018, Rheinhessen	0,2l	8,00
Rosè „Rosalie" QbA, Weingut Ziegler 2019 Pfalz mild	0,2l	7,00
Rosè „L` Ostal" Südfrankreich 2019, trocken, klar und frisch 0,2l	0,2l	8.00
Aroma Cuvée „Drei zu eins" interessant! Diehl 2018, Pfalz	0,2l	7,00
Weinschorle	0,2l	5,50

OFFENER ROT

Tempranillo BIENVENIDO MUÑOZ, Spanien	0,2l	7,00
Domina „Familiengewächs" Winzer Sommerach Franken 2016	0,2l	8,00
rund, weich und ein Hauch Zartbitterschokolade, lecker!		
Spätburgunder Landerer Kaiserstuhl, Baden 2017	0,2l	8,00
Prachtstück Cuveé, vollmundig, kräftig, Metzger 2018	0,2l	8,00
Viel zu riechen und zu schmecken!		

WEISS

Riesling „Alte Reben" van Volxem VDP 2018 – Saar 40,00
Frisch, knackig, Ananas, reifer roter Grapefruit und feinen Orangennoten
120 Jahre alte Reben in steilster Schieferlage – besser geht es kaum!

Riesling „Haus Klosterberg" Kabinett, Molitor VDP 2017 Mosel 38,00
Mirabellen, Pfirsich, Grapefruit, Birne, Kräutern und Frühlingsblumen
feinwürzig, mineralisch, mit kristallklarer Frucht - äußerst delikat!

Riesling „Hochgewächs" von Kallfelz 2017 Mosel trocken/feinherb 26,00
Erfahrung im Glas! fruchtig, elegant, schöne mineralische Balance

Riesling « F2 » VDP Weingut Stigler, 2016 Baden 28,00
Hochgenuss! Trocken, mit einem wunderbaren Duft nach Limone

Riesling «Alte Reben» von Trenz, 2018 Rheingau 32,00
Hervorragend! wenig Säure, Mango, Orange, mediterrane Kräuter

Chenin Blanc, VDP Weingut Stigler, 2016 Baden 40,00
Der Riesling der Franzosen! einzigartig mit großem Schmelz, kraftvoll
eine Nase voll Cox Orange und süßliche Aprikose, helle Blüten

CHÂTEAU de Sancerre AOC 2016, Frankreich 46,00
Die Krönung des Sauvignon Blanc! Köstlich mit intensivem Duft
nach Blüten, Trauben, Zitrusfrüchten, kandierten Orangenschalen

Chablis William Fevre, Weingut Fevre 2017, Frankreich 52,00
Mango, Apfel, Honigmelone, finessenreich, elegant, füllig, Holz

Weißburgunder OKTAV Joachim Heger 2017, Baden 32,00
duftig, Mirabelle und gelbe Äpfel, kernige Säure, rundelegant

Weißburgunder „Familiengewächs“ 2017 Sommerach Franken Frischer Duft, Pfirsich, Aprikose und Kräuterwürze, spritzig, Fülle und Mineralität mit enormer Dichte, langer Nachhall	28,00
Weißburgunder- Grauburgunder Weingut Engel 2017 – Rheinhessen frisch, leicht und fruchtbetont, säurearm, feinherb	24,00
Grauburgunder Nico Espenschied „Herz & Hand“ 2017, Reinhessen fruchtig, spritzig, Birne & Mirabelle, dezente Kräuter, Spontanvergärung, feine Muschelkalk-Mineralik	26,00
Grauburgunder Weingut Seybold 2018 – Württemberg/Neckar grün-gelb, stoffig voll, fruchtige Noten von Quitte und Aprikose	26,00
Grauburgunder Oberrotweil F1, VDP Weingut Stigler 2016 – Baden VDP Ortswein, voll, saftige Frucht dazu eine feinwürzig-rauchige Mineralnote, im Holzfass ausgebaut – Grauburgunder der Extraklasse!	34,00
Grüner Veltliner Göttweig 2018 – Kremstal Österreich Göttlich klösterlicher Veltliner! intensiv nach grüner Birne, pfeffrig,	30,00
Muskarteller Weingut Seybold 2016 – Württemberg/Neckar frisch, zart, wunderbare Frucht, Bergamotte, Pfirsich, Melone, Citrus	28,00
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, 2019 Pfalz Stachelbeere und Cassis, Wiesenblumen und Kräuter, saftig frisch	25,00
„Blue Mare“ Picpoul de Pinet 2019 Südfrankreich Frisch, rassig, quicklebendig kommt der „kleine Franzose“ daher	25,00
Chardonnay Sauvion Loire, Frankreich 2016 Le Bois Chalard, gefeierter Weißer! Citrusfrische Butter und Vanille	28,00

frisch und geschmeidig, zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch

Chardonnay „Straight", Krämer 2018, Rheinhessen 26,00
Gradlinig, unverfälscht, pur, gelbe Früchte, cremig leicht nussig

Aroma Cuvée „Drei zu eins" Weingut Diehl 2018 Pfalz 24,00
Drei zu eins zur verschworenen Einheit mit komplexer frischer Frucht
Applaus! für eine individuelle, äußerst gelungene Weinkreation

ROSE

Rosé Pinot Noir VDP Gutswein Stigler, Baden 2016 trocken 28,00
wunderbarer Rosé aus dem Holzfass mit der frische der Vulkanerde,
zarte Erdbeernote und beeindruckender Nachhall, vegan

12 Lunas Rosado Syrah, El Grillo y La Luna, 2018 Spanien 28,00
Himbeerrot, trocken, sorgfältig handverlese Trauben
frisch, rund mit langem Nachhall, großartiger Rosé!

Rosé „Alie" Toscana 2019 28,00
Syrah und Vermentino zu einem unverwechselbaren Kunststück
mit reiner Frucht und pikant -herber Frische verwandelt

Rosè „Rosalie" QbA, Weingut Ziegler 2018 Pfalz 24,00
, Cuveé, volles Pink! wenig Alkohol und viel Trinkspaß, mild

Rosè „L` Ostal" Weingut Cazes, Südfrankreich 2019 trocken 24,00
klar, frisch, hellrosa, komplexe Nase, Rose und Grenadine

ROT

Bordeaux - CHÂTEAU BONNET Réserve 2012 - Frankreich 48,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Im Keller gut gereift.
Noten von Beeren, Rauch, Tabak und Vanille. Besonders !

Bordeaux Saint-Emilion, Jacques Noir 2014 Frankreich 42,00
Merlot, Kirsche, Pflaume, Tabaknoten für einen gereiften,
klassisch stoffigen und saftigen Bordeaux der Extraklasse!

Malbec Crocus le Calcifére, Carhors AOC 2014 Frankreich 69,00
Dunkel-violett, Aromen von Kirschen, Blaubeeren, reife Pflaumen,
etwas Rose, köstliche Tannine, köstlicher kräftiger Wein

Bordeaux Cru, CHÂTEAU LA TOUR DE BY 2010 Frankreich Magnum 1,5l 98,00
Medoc, große Eleganz, Heidelbeere und Brombeere begleitet von
Wacholderbeere, rauchigen und kräutrigen Noten. Schnäppchen!

Cabernet Sauvignon Farnito, 2012 Toskana 69,00
Legendärer Ruf - großes Kino! Rubinrot, Johannisbeere, Kirsche,
Hölzer, kompakt, lebendig mit herzhaft-würzigem Nachhall

Cabernet Sauvignon MONTES Reserva 2016 - Chile 28,00
dicht und vielseitig mit Nuancen von roten Beeren, Karamell,
Zimt, Holznoten sowie einem dezenten Minzton

Fabelhaft D.O.C. Douro 2016 Portugal 32,00
Rubinrot mit Duft von Sauerkirsche, Pflaume und schwarzem Pfeffer,
kräftige Tannine und gut eingebundenes Holz

Black Print Markus Schneider 2018 - Pfalz 38,00
üppig und rund, festlich, mit dunklen Waldbeeren,
perfekt reife Traube und Sortenkombination

Ursprung Markus Schneider 2018 - Pfalz 30,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
charmant, süffig, elegant und körperreich, dunkle Schokolade und Kräuter

Côtes-du-Rhône La Rocaille AOC, 2017 Frankreich 26,00
Schöne Intensität und saftige Fülle, milde Säure
rote Frucht, Schokolade, Pfeffer, Thymian

Primitivo Cuore Verde Foresta, 2018 Ombrosa Puglia Italien BIO 24,00
dichte Aromatik, Schwarzkirche, reife Pflaumen und feine Gewürze,
warm, Lagerung im Barrique ,weich mit schmeichelnder Restsüße

Domina „Familiengewächs" Winzer Sommerach, Baden 2016 24,00
Neunzig Familien erzeugen mit Herzblut und Leidenschaft Wein!
rund, weich, füllig, ein Hauch von Waldbeeren - gelungen!

Spätburgunder „Landerer" Baden 2017
Elegant, klar, feinsaftig mit leichter Würze, samtig am Gaumen
mit dunkler Kirsche, perfekter Alltagswein 24,00

Prachtstück Weingut Metzger 2018, Pfalz 24,00
Cuveé, viel zu riechen und zu schmecken, kräftig, vollmundig

Champanger „Charles Heidseck" Premium Brut	0,75l	75,00
Champagner „Charles Mignon" Premier Cru	0,375l	38,00

Riesling Sekt Brut –Weingut Reverchon 2017 Saar
Frisch und spritzig aus klassischer Flaschengärung
Sehr feine Säure gepaart mit den Aromen von
Citrus- und Steinobstaromen macht Lust auf mehr.

30,00 0,1l 6,50

Saint ALBRECHT Crémant Brut 2015 - Elsass
Pinot Blanc, Pinot Auxerrois,
exzellenter Crémant, eine Alternative zum Champagner!
Grapefruit, Apfel, getrockneter Ananas, Brioche 39,00 0,1l 8,00

Kurze, Schnäpse, Leckereien...

		alle 2cl
Korn oder kahler Astern		3,00
Jägermeister		3,00
Vodka Moskovskaya		3,00
Premium Vodka „0vin Pion“, rein und weich		4,50
Linie Aquavit aus Norwegen		4,00
Limoncello auf Eis		3,00
Sambuca		3,00
Caffé Antice		3,00
Amaretto		3,00
Eierlikör		3,00
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, Goldwilli	5,00
Obstler Pircher Williams	4,50
Obstler Sauerländer Brennerei:	
Waldhimbeere, Birne & Apfel, Mirabelle	4,50
Havanna Club 3 Anos	3,00
Irish Wiskey 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, Gluten haltige 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 angerebenen 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.