

Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Liebe Gäste,

wir möchten Sie in unserem Hause recht
herzlich willkommen heißen.

In der Hektik des Tages sind es die kleinen und großen
Genussmomente, die Leib und Seele zusammenhalten.

Ein Bier, ein gutes Essen, ein Lächeln und
eine angenehme Umgebung.

Solche Momente möchten wir Ihnen bieten.

Sollten Sie auf unserer Karte einmal etwas nicht finden,
scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen. Wir beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und viele schöne Genussmomente.

Ihre Familie Landsknecht und Team

Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Empfehlung Aperitif

Aperol Spritz^F

7,50 €

Lillet Wild Berry^{10,l}

7,50 €

Glas Prosecco

0,1 ltr – 3,50 €

Campari Orange^F

7,50 €



Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Vorspeisen - Suppen - kleine Gerichte

Carpaccio

vom Rind mit Olivenöl und Parmesan⁸ 9,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Fleisch- und Gemüseeinlage, dazu Baguette^{a,c,i} 5,90 €

Terrine mit deftiger Gulaschsuppe aus 100% Rindfleisch 6,90 €

mit Paprikastreifen und Baguette ^{4,j,a,c}

Knusprig gebackener Flammkuchen auf dem Brett

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln^{3,4,a} 9,90 €

Griechischer Art mit Feta und Peperoni^{4,8,a} 10,90 €

Maritime Art mit Lachs und Shrimps^{4,b} 11,90 €

Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Salate – bunt und knackig

Großer Salatteller mit hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Honig-Senf-Dressing dazu Baguette ^{a,j,g,c}	11,90 €
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auf hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette ^{a,j,g,c}	16,90 €
Großer Salatteller mit Thunfisch und Feta auf hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette ^{a,j,g,c,d}	17,90 €
Kleiner Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing ^{j,g,c}	3,90 €
Großer Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing ^{j,g,c}	5,90 €



Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Schnitzel von Schwein und Pute

Schnitzel Wiener Art

Paniertes Schnitzel^(s) mit Zitronenscheibe,
dazu Pommes Frites^{a,g,c}

16,90 €

Schnitzel Jäger Art

Paniertes Schnitzel^(s) mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Pommes Frites^{a,g,c}

17,90 €

Schnitzel Pikant

Paniertes Schnitzel^(s) mit Paprikasoße,
dazu Pommes Frites^{a,g,c,1,2,4,11}

17,90 €

Schnitzel Hollandaise

Paniertes Schnitzel^(s) mit Sauce Hollandaise,
dazu Pommes frites^{a,j,g,c}

17,90 €

Schnitzel Bacon

Paniertes Schnitzel^(s) mit gebratenen Bacon Scheiben und
Röstzwiebeln, dazu Pommes frites^{a,j,g,c}

19,90 €

Uckerather Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit 1 Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln^{a,g,c}

19,90 €

Alle Schnitzelgerichte auch mit Pute statt Schwein möglich – Aufpreis 2,50 €!

Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Hähnchenbrust

auf Tagliatelle mit Blattspinat und Estragonsoße^{8,a,c} 16,90 €

Vegetarisches Gemüsecurry mit Basmatireis

dazu ein Beilagensalat^{8,g} 12,90 €

Rumpsteak (250 g Rohgewicht) vom argentinischen Rind,

mit Pfeffersoße und Pommes Frites^{j,g} 29,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkohl^{2,3,a}

und Kartoffelklößen 23,90 €

Saftiger Spießbraten mit Malzbiersauce, Apfelrotkohl und

Röstkartoffeln^{i,j} 17,90 €

Portion Pommes frites 4,50 €

Große Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{3,5} 6,90 €

Bratkartoffeln statt Pommes frites 2,90 €

Soße extra 3,50 €

Röstzwiebeln 2,90 €

Kleiner Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing^{j,g,c} 3,90 €

Großer Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing^{j,g,c} 5,90 €

Brotkorb 3,50 €

Landsknecht Restaurant

Traditionelle Landküche und mehr...

Dessert

Frischer Obstsalat

mit einer dicken Kugel Vanille- oder Walnusseis^{g,c,e,h} 6,90 €

Luftiges Schokoladensoufflé an Waldbeeren^{3,a,c} 6,90 €

Hausgemachtes Orangen Tiramisu ^{a,c,2,8} 6,90 €

Unser Service Team empfiehlt Ihnen auch gerne einen leckeren Eisbecher!

Digestifs Empfehlungen

Il Santo Sambuca Classico 38% Vol.

Würze und Kräuternoten gehen Hand in Hand mit einer feinen Bitterkeit und einem ebenso dezenten Unterton von Süße. Besitzt viel Temperament und genauso viel Charme.

2 cl – 3,50 €

Alte Marille 40% Vol. Birkenhof Brennerei

Im Cognacfass mit viel Ruhe gereift und nun mit einer angenehmen Fruchtsüße und duftigen Bittermandel-Noten im Glas: Eine echte kleine Geschmacksexplosion am Gaumen

2 cl – 4,50 €

Haselnuss 32% Vol. Birkenhof Brennerei

Feinste Haselnuss-Spirituose von höchster Qualität und mit einfach umwerfendem Geschmack. Fein abgestimmte Röstaromen, Vanille-Noten und sattes Nougat

2 cl – 4,50 €