

LANDFEIN
GENUSSWIRTSCHAFT

essen und trinken

frisch, frech, überraschend und querbeet

Apéritif

Riesling Sekt Brut, Weingut Kallfelz, Mosel,	0,1l	8,50
Sekt mit einem süßen Spritzer Cassis	0,1l	9,00
Cremant D´Alsace GRAND C, Pinot Gris extra dry - Elsass	0,1l	10,00
AMERIE – Wilderdbeeren auf Sekt, spritzig frisch	0,2l	8,50
Aperol – Spritz	0,2l	8,50
Brombello – Soliver Gin und Sekt	0,2l	8,50
Campari Orange	0,2l	7,50
Portwein Rosé auf Eis – lecker!	0,5cl	8,00
Portwein 10 Jahre Barrique gelagert	0,5cl	10,00
Wild Russian - Vodka „Ovin Pion“+ Wild Berry	Longdrink	10,50
GIN Tonic mit Thomas Henry Tonic	Longdrink	11,50
Cuba Libre - kubanischer Rum & Cola	Longdrink	11,50

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.

Abendmahl

Unser Angebot das 4-Gang Menü für **45,00 €**
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Vorspeisensalate V 17,00
mit verschiedenen Dips und Salaten (1 Person)

Asiatisches Gemüse mit Sojaflocken und Wildreis V 24,50

Kürbisravioli an Selleriechutney V 24,50

Wildragout mit Preiselbeersahne Sauce 30,00

Osso Bucco 31,00

Rotbarschfilet mit Dillsauce 29,50

Dazu Gemüse und Beilagen.

Genießer Abendmahl

Unser spezielles kulinarisches Angebot das 4-Gang Menü für **54,00€**
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Flusskrebsschwänze in Hummersauce mit schwarzen Linguine und Wasabi	
Krupuck	34,50
Thunfisch im Sesammantel, Wakamesalat mit Wasabisauce	37,90
Flanksteak in Pfeffer-Cognac Sauce	34,50
gefüllte Maispoularde mit Wirsing-Walnuss Farce	33,90
Lammkarree unter der Kräuterkruste	37,90
Skrei mit Steckerübenmousse und Kartoffelgratin	36,00

Dazu Gemüse und Beilagen.

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

Empfehlung des Chef's

Grünkohl mit süssen oder salzigen
Kartoffeln, dazu Kohlwurst und Kassler

29,50

Osso Bucco

31,00

Dessert

flambiertes Orangenmousse mit Früchten	9,50
Dreierlei vom Sorbet	9,50
Macadamia-Cashew Brownie	10,00
Käseauswahl mit Feigen- und Fruchtsenf	13,00

Süßer Wein zum Dessert – perfekte Begleiter

Fragt nach unserem Eis!

Pro Kugel 2,80 €

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

kaltes und frisches

Hochsauerland Wasser still, medium, klassik	KULT aus der Region	0,5	4,00
Original Selters, still & klassik		0,75	5,70
FRITZ Kola auch ohne Zucker		0,33	3,90
FRITZ Limo Orange		0,33	3,90
FRITZ Limo Zitrone		0,33	3,90
FRITZ Limo „Mischmasch“		0,33	3,90
FRITZ Bio Rhabarbersaft-Schorle		0,33	3,90
RAUCH Eistee Pfirsich		0,33	4,00
Niehoff Orangensaft		0,25	3,50
Niehoff Apfelsaft		0,25	3,50
Niehoff roter Traubensaft		0,25	3,50

Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	3,50

Veltins Pils	0,25l	3,00
Veltins Pils	0,5l	5,80
Veltins alkoholfrei	0,33l	3,90
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,80
Radler, Alsterwasser & Co	0,25l	3,00
Radler alkoholfrei	0,5l	5,80
Hefeweizen	0,5l	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,40

Warmes

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

Wein der spass macht...

OFFENER WEISS

Riesling von Kallfelz Mosel, klar mineralisch, frisch	0,2l	8,20
Riesling von Kallfelz Mosel, halbtrocken	0,2l	8,20
Sommerlaune Cuvée , Weingut Sommerach, Franken	0,2l	8,50
Grauburgunder von Matthias Gaul, Pfalz trocken	0,2l	9,00

OFFENER ROSÉ

Rosé „Pink Donkey“ , Weingut Bender, Pfalz	0,2l	8,50
Le Rosé Gaul , Weingut Gaul, Pfalz	0,2l	8,50

Weinschorle 0,2l 6,50

OFFENER ROT

Pinot Noir „Rock´n Roll“ von Matthias Gaul, Pfalz	0,2l	9,00
Tempranillo BIENVENIDO MUÑOZ , Spanien	0,2l	8,00
Merlot Cabernet Sauvignon Grande Reserve 2019, Frankreich	0,2l	9,00
Domaine de la Madone Beaujolais Frankreich	0,2l	9,50
Frisch, blühendes Aroma, weiche Tannine, fruchtiger Nachhall		
Primitivo « Otto Nodi » Colle al Vento, Italien	0,2l	9,50

WEISS

Riesling „Hochgewächs“ von Kallfelz, Mosel trocken/feinherb	34,00
Erfahrung im Glas! fruchtig, elegant, schöne mineralische Balance	
Riesling «Alte Reben» von Trezn, Rheingau	40,00
Hervorragend! wenig Säure, Mango, Orange, mediterrane Kräuter	
Riesling „Blauschiefer“, Markus Molitor, Mosel	42,00
Pfirsich, frische Äpfel, Zitrus, feine Schiefermineralität, Weltklasse!	
Grüner Veltliner « Federspiel », Domain Wachau	32,00
Strahlend hellgrün, Quitte, Apfel, weißer Pfeffer, leichte Würze	
Weißburgunder „Kalkstein“, VDP Winzer Manz, Rheinhessen	39,00
Tiefgründiger Kalksteinfels, Aromaspiel von Apfel und Melone, Röstaromen, cremig durch vielschichtigen Schmelz im Abgang	
Pinot Grigio, Attemes, Friuli, Italien	36,00
Zitronenmelisse, Apfel und weißen Blüten, auch etwas weißer Pfeffer, angenehm, frisch, leicht, mineralisch, Stachelbeere und Marzipan	
Grauburgunder von Weingut Becker, Pfalz trocken	34,00
Der duftet nach gelbe Früchte: Pfirsich, Apfel, Pflaume und Pampelmuse aber auch eine leicht Pfeffernote zeigt sich. Im Mund ausserordentlich saftig und trinkanimierend. Im Abgang mit wunderbarer Frische und Klarheit spendender Mineraität.	
Knipser Sauvignon Blanc, trocken, Pfalz	40,00
Stachelbeere, Brennessel, Kiwi, Holunderblüten, intensives Bouquet, saftig und animierend. Brillanter Weisswein.	

Korrell Weissburgunder 40,00
Sehr intensiv mit frischen abgang.

ROSE

Rosé „Pink Donkey“, Weingut Bender, Pfalz 32,00
Erdbeer- und Himbeer-Momente. Am Gaumen mit Frucht, Frucht und nichts als Frucht. So ein sturer Esel tut gelegentlich richtig gut!

Rosé „Pure“ Mirabeau en Provence, Frankreich 40,00
zarte Fruchtaromen von Pink Grapefruit, ein Hauch Himbeere, Kirsche, unterlegt mit einer feinen, mineralischen Note. Am Gaumen locker lässig und ungemein süffig

Rosé „Emotion“ trocken, Weingut Manz, Rheinhessen 36,00
Lachsrosa, zarte Blumennoten, Kalksteinmineralität und Johannisbeere, elegant und cremig, großes Holzfass

ROT

Due di Due Cuvé Rosso, Marco Bonfante, Piemont Italien Carbernet Sauvignon & Barbera in Holzfass vereint, voll und rund, reife Kirsche, Schokolade, Würze, harmonisch mit einem Hauch von Holz,	50,00
Barbera d´ Asti, Menego Superiore Marco Bonifante, Italien Anniversario, intensive Aromen von Kirsche, Himbeere mit einem Hauch Vanilleduft zu edlen Hölzern, erstklassig!	56,00
Primitivo Mandus di Manduria DOC, Apulien Italien Brombeere, Sauerkirsche, getoastetes Holz, Vanille und Gewürznelken	34,00
Primitivo « Otto Nodi » Colle al Vento, Italien Intensive Noten reifer Beeren, perfekte Balance am Gaumen und allersamtigste Tannine. opulent-fruchtiges Finale.	33,00
Domaine de la Madone Beaujolais, Frankreich Frisch, blühendes Aroma, weiche Tannine, fruchtiger Nachhall 125 Jahre Erfahrung in der Flasche, macht 92 Parker Punkte	35,00
Pinot Noir „Rock´n Roll“ von Matthias Gaul, Pfalz Spätburgunder-Nase, kühlen roten Johannisbeeren, etwas Minze und frische Kräuter, zarte Holznote. Am Gaumen herrliche feine Burgunderfrucht,	33,00
Côtes-du-Rhône La Rocaille AOC, Frankreich Schöne Intensität und saftige Fülle, Schokolade, Pfeffer, Thymian	33,00

Douro Fabelhaft, Portugal	36,00
Saftig, frisch, harmonisch. Duftet vielschichtig nach Anklängen von Cassis, feiner Würze, Lakritz und Röstnoten.	
Guillaume, Weingut Becker, Pfalz	35,00
Trinkfreudig, eleganten Rotwein von Hand geerntet und nach guter, alter Tradition in offenen Eichenholzblütten vergoren. Aromen von roten Beeren, Kirsche, Leder und Schokolade.	
Château Magnol Cru Bourgeois, Frankreich	87,00
Haut-Médoc fruchtig und würzig, robust und rund, mit einer schönen Ausgewogenheit. Noten von roten Beeren und Kirschkonfitüre, Röstaromen und Gewürze.	
Ritterhof Perhofer, Weingut Tenuta, Südtirol	34,00
Besonderen Wein mit eine dunkle, granatrote Farbe. Würze, Frucht in der Nase, Elegant und samtige Struktur im Gaumen.	

Sekt, Cremant und Champagner

Riesling Sekt Brut –Weingut Kallfelz, Mosel Frisch und spritzig aus klassischer Flaschengärung Sehr feine Säure gepaart mit den Aromen von Citrus- und Steinobstaromen macht Lust auf mehr.	38,00	0,1l 8,50
Cremant D´Alsace GRAND C extra dry - Pinot Gris - Elsass Zitrone, reife Birne, Aprikose, mit einem duftigen Brioche im Hintergrund	46,00	0,1l 10,00
Champagner „Pommery“ extra dry	0,75l	98,00

Kurze, Schnäpse, Leckereien...

	alle 2cl
Korn oder Kahler Astern	3,20
Münsterländer Lagerkorn Feinbrennerei Sasse	4,80
Jägermeister	3,60
Vodka Moskovskaya	3,50
Premium Vodka „Ovin Pion“, rein und weich	5,10
Linie Aquavit aus Norwegen	4,20
Limoncello auf Eis	3,50
Sambuca & Sambuca Caffé Antice	3,50
Kakao mit Nuss -Organic Feinbrennerei Sasse	4,80
Amaretto	3,80
Eierlikör	3,80
“Sechser” Naturkräuterlikör Feinbrennerei Sasse	4,80
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	0,4 cl 4,80
Baileys	0,4 cl 5,00
Portwein rosé	0,5 cl 8,00
Portwein 10 Jahre Barrique	0,5 cl 10,00

alle 2cl

Grappa Julia	4,20
Grappa "Amarone" Spezialität	6,00
Grappa Marzadro Barrique, oder Decotto Luna	5,40
Obstler Scheibel Premium: Pflaume, Gold Willi	5,40
Obstler Scheibel Premium: Haselnuss	6,50
Obstler Pircher Williams	5,00
Obstler Sauerländer Brennerei:	
Waldhimbeere, Birne & Apfel,	5,10
Mirabelle	5,20
Havana Club 3 Anos	4,00
Cigar Special -5 Jahre in amerikanischer Eiche!	7,50
Irish Wiskey Jameson	4,80
Osborne 103	4,00
Cuarenta y tres 43	3,90
Cognac Rémy Martin	8,50
Naga Rum Java Reserve	6,50
Naga Rum Pearl of Jakarta	7,00

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 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.