

Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Majo	8,-
Spätzle mit Rahmsöße	12,-
Haugemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	14,80
Schweine Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	14,80
Steak Petit Chef Rinderrückensteak wie gewünscht	19,-

Suppen & Salate

Creemesuppe vom Deutschen Stangenspargel	9,90
Bärlauch-Creme-Süppchen mit Garnelenspieß	9,90 + 4,-
Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in Joghurt- Limettendressing mit karamellisierten Kürbiskernen	9,80

Was viele noch nicht wussten!

Allergien und Unverträglichkeiten sind heutzutage nicht mehr weg zu denken!

Seit 16 Jahren geht Ronny Marzin individuell auf Jeden ein und sorgt mit viel Liebe darum, dass jeder auf seine Kosten kommt und einen genussreichen Aufenthalt hier bei uns im Restaurant bekommt.

Feiern und Feste

Wir gestalten neben Individuellen Caterings auch tolle Events hier im Landglück vom klassischen Menü / BBQ-Events bis hin zur Küchenparty.

Eine Rechtzeitige Kontaktaufnahme ist das wichtigste.

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie eine Mail an.

anfrage@ronnymarzin.de

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

HAUPTGERICHTE

½ Ente

Asiatischer Rotkohlsalat / Pommes

38,-

Zartes Lammragout unter der Blätterteighaube

38,-

Filet vom Wolfsbarsch gebraten

Weißwein-Vanilleschaum / Frühlingsgemüse /

Bärlauch-Kroketten

34,-

Tagliatelle

Feine Bandnudeln mit geschwenktem Gemüse und

gebratenen Garnelen in Weißwein Sauce

28,-

Steak vom Rinderrücken

gerüffelte Rahmsoupe / Gemüse der Saison / Pommes

38,-

Bärlauch Gnocchi mit Frühlingsgemüse geschwenkt /

Parmesan / Pesto

28,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

Empfehlung des Tages

Bruschetta Klassisch 6,90

3 geröstete Brotscheiben mit Tomatensalat nach Art des Hauses

Bruschetta-Variation 22,-

5 geröstete Brotscheiben mit unterschiedlichen Aufstrichen garniert mit gegrilltem Gemüse aus dem Landglückgarten

Spargeltoast

Feine Stangenspargel mit Gekochtem Schinken auf geröstetem Brot mit Käse überbacken 18,-

Paniertes **Schweineschnitzel** vom Rücken / Pommes

1 St. 16,- / oder 2 St. 23,-

Wurstsalat 15,-

nach Art des Hauses mit Bauernbrot, Gewürzgurke und Zwiebeln garniert

Straßburger Wurstsalat 15,-

Mit Bauernbrot, Käse und Zwiebeln garniert

Beilagen:

Brätele 5,90 / Pommes 4,50 / Extra Brot 2,50 / Sauce 2,90

Crispy Chicken 17,-

Zarte Hähnchenbrust mariniert in Knusperpanade,

Salatteller Landglück 16,-

Verschiedene Rohkostsalate / Blattsalate in Joghurtlimettendressing / karamellisierte Kürbiskerne und Brot-Chip

Toppings zum Salat.

Ziegenfrischkäse mit Zitronenöl 4,90 / Garnelen 4 St. in

Knoblauch gebraten 7,- / Rinderrückensteak 150g 9,90

Hähnchenstreifen 6,90

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

TAGESDESSERT

Mousse au Chocolat auf Basilikum marinierten frischen
Erdbeeren von Peter Huber (Ebersweier)

9,90

Spargelmenü

Vorspeisenvariation

Spargelsalat und Süppchen
mit geräucherter Forelle

Stangen-Spargel „klassisch“
Kräuterpfannkuchen oder Kartoffeln / Sauce Hollandaise
32,-

Dessert

Marmorierte Mousse au Chocolate

Menüpreis 2 Gänge VSP+ HG 48,- /

Menüpreis 3 Gänge VSP+ HG+ Dessert 55,- / oder 4 Gänge 68,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

SPARGEL EINFACH ANDERS

So hast du Spargel bestimmt noch nicht gegessen!

„Spargel-Frites“

In Backteig gebacken mit fruchtigem Ketchup
Kräutersalsa serviert

18,-

„Spargelpfannkuchen“

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargelragout /
Kräuterdip

18,-

„Spargel aus dem Wok“

Spargelspitzen in der heißen Pfanne karamellisiert und
mit Ingwer, Knoblauch gewürzt mit Sojasauce abgelöscht
und fein abgeschmeckt

18,-

Dazu servieren wir euch auf Wunsch:

Kleines Rinderrückentsteak (150g) gebraten 15,-

Schnitzel vom Schwein 13,-

Gekochter Schinken 11,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.