



Entenzeit im Landgraf

Zweierlei von der Ente

Ententerrine Winzerin Art und
Crème brûlée von der Entenleber
mit roter Zwiebelmarmelade und Feldsalat
€ 20,00

Unsere Entenleberterrine

mit Gewürztaminergelee, Walldorfsalat
und Brioche (2,8 Walnüsse, 9,10,13)
€ 25,00

zur Entenleber empfehlen wir 1 Glas Riesling Spätlese „Ungeheuer“
Weingut Stern (0,1 l) € 6,00

Vierländer Ente für 2 Personen

aus bäuerlicher Freilandhaltung
frisch aus dem Ofen und am Tisch tranchiert
mit Enttenjus, Apfelrotkraut
und Kartoffelklößen
€ 79,00

zur Vierländer Ente empfehlen wir
2022 Kapelle (Tempranillo/Syrah/Cabernet Sauvignon) trocken,
Weingut Klein (0,75 l) € 55,00

Allergene

1 Gluten; 2 Sellerie; 3 Krebstiere, Hummer, Garnelen, Scampi; 4 Lupine; 5 Sesam; 6 Fisch;
7 Senf; 8 Schalenfrüchte; 9 Milcherzeugnisse einschl. Laktose; 10 Schwefeldioxid; 11 Soja;
12 Erdnüsse; 13 Eier; 14 Weichtiere.

Bitte beachten Sie, dass Spuren von Allergenen vorhanden sein können, da diese in der Küche verarbeitet werden.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen. Gerne können Sie in bar, mit EC- oder Kreditkarte bezahlen.

Landgraf – Menü

Tatar vom Thunfisch

mit frischen Feigen und gerösteten Pistazien ^(7,8 Pistazien)

2022 Weißer Burgunder „Kaiserberg“

Gebratene Riesengarnele

auf einem Quinoa Salat mit
Kirchererbsen, Bohnen, Tomaten und Paprika
mit einer Jaipur Currycreme ^(7,13)

2024 Chardonnay Barrique

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Krustentiersoße, Pfifferlingen,
Blattspinat und Venere Risotto ^(2,6,9,13)

2019 Riesling Zeitlos

Schokoladen Brownie

mit weißer Schokoladen-Mascarponecreme,
Pflaumenragout und Johannisbeersorbet ^(1 Weizen,9,10,13)

AntePorta P (Portweincharakter)

und / oder

Kleiner Käseteller

mit Feigensenf ^(7,9,10)

Ante Porta S (Sherrystil)

€ 90,00 5 Gänge

€ 80,00 4 Gänge (Dessert oder Käse)



begleitende Weine vom Weingut Pfaffmann (3 x 0,1 l und 1x 5 cl) € 24,00

Allergene

1 Gluten; 2 Sellerie; 3 Krebstiere, Hummer, Garnelen, Scampi; 4 Lupine; 5 Sesam; 6 Fisch;
7 Senf; 8 Schalenfrüchte; 9 Milcherzeugnisse einschl. Laktose; 10 Schwefeldioxid; 11 Soja;
12 Erdnüsse; 13 Eier; 14 Weichtiere.

Bitte beachten Sie, dass Spuren von Allergenen vorhanden sein können, da diese in der Küche verarbeitet werden.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen. Gerne können Sie in bar, mit EC- oder Kreditkarte bezahlen.

Vorspeisen

Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl und geräuchertem Lachs ^(2,7,9)	€ 10,50
Frische in der Pfanne geschwenkte Pfifferlinge an Blattsalaten der Saison in Haselnuss-Vinaigrette ^(8 Haselnüsse)	€ 16,00
Ziegenfrischkäsemousse Picandou auf Tatar von der roten Beete ^(7,9)	€ 15,00
Tatar vom Thunfisch mit frischen Feigen und Pistazien ^(7,8 Pistazien)	€ 20,00
Gebratene Calamaretti mit etwas Chilli, Kapern und Taggiasca Oliven an Blattsalaten der Saison mit Bottarga ^(7,14)	€ 18,00
Vitello tonnato rosa gebratener Tafelspitz vom Bayerischen Wiesenrind mit Thunfischcreme, Wachtelei und frittierten Kapernäpfeln ^(6,7,8,13)	€ 18,00
Tatar vom Bayerischen Wiesenrind mit Dijon-Senfcreme und gehobelter Belper Knolle ^(7,9,13)	€ 22,00

Pasta

Spaghetti Chitarra mit frischen Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan ^(9,13)	€ 21,00
Paccheri mit Kürbiscreme, Burrata und Walnüssen ^(8 Walnüsse,9,13)	€ 21,00

Hauptgerichte

Medaillons vom Seeteufel mit pikanter N`duja-Soße (Rohwurst aus Kalabrien) auf Fregola Sarda mit wildem Brokkoli ^(1 Weizen,2,9,10)	€ 38,50
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Krustentiersoße, Pfifferlingen, Blattspinat und Venere Risotto ^(2,6,9,13)	€ 36,50
Filetsteak vom Bayerischen Weiderind mit frischen Rotkappen (Waldpilz), Portweinjus, frischem Gemüse und Bratkartoffeln ^(2,9,10)	€ 39,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Beilagensalat ^(1 Weizen,7,9,13)	€ 32,00

Allergene

1 Gluten; 2 Sellerie; 3 Krebstiere, Hummer, Garnelen, Scampi; 4 Lupine; 5 Sesam; 6 Fisch;
7 Senf; 8 Schalenfrüchte; 9 Milcherzeugnisse einschl. Laktose; 10 Schwefeldioxid; 11 Soja;
12 Erdnüsse; 13 Eier; 14 Weichtiere.

Bitte beachten Sie, dass Spuren von Allergenen vorhanden sein können, da diese in der Küche verarbeitet werden.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen. Gerne können Sie in bar, mit EC- oder Kreditkarte bezahlen.