

# Speisekarte

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Landhaus Bruckmann.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den Abend bei internationaler

Küche & leckeren Getränken.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an!

Einen schönen Abend

wünscht

*Das Landhaus-Team*

## Vorspeisen

Carpaccio von der heiß geräucherten Gänsebrust <sup>9, 10, 11, 1</sup>  
Feigensenf | Rucola | Kirschtomaten | Cocktailcrème

14,50 €

Winterliche Salatvariation <sup>1, 13, F</sup>



Croutons | eingelegter Hokkaidokürbis | gebeizte Fetakäse-Würfel | steinisches Kürbiskernöl

12,30 €

Marinierter Rucola Salat mit gesmoktem Pulled Pork <sup>1, 9, 14</sup>

Barbecue Sauce | gebackener Wan Tan

13,90 €

Backfisch vom Winterkabeljau <sup>A, C, D</sup>

Sauce Remoulade | Cornichons | Currycrème | Pflücksalat

13,50 €

Gegrillte Currywurst <sup>10, 11, 14</sup>

Hausgemachte Curry-Ingwer-Zitronengrassauce | Pommes

7,50 €

Flammierte Rosmarin-Ziegenkäse Crème Brulée <sup>10, 11, 1</sup>

Marinierter Rucola Salat | alter Balsamico | Basilikumpesto

13,90 €



## Suppen

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis <sup>1, 2, 11</sup>

*Kürbiskerne | steinisches Kürbiskernöl*

7,50 €

Getrüffelte Apfel-Sellerie-Crèmesuppe <sup>11, 1</sup>

*Petersilien-Schnittlauch-Öl*

7,50 €

## Wintermenü

Winterliche Salatvariation <sup>1, 13, f</sup>

*Croutons | eingelegter Hokkaidokürbis  
gebeizte Fetakäse-Würfel | steinisches Kürbiskernöl*

\*\*\*\*\*

Gebatene Barbarie Entenbrust <sup>1, 7, 11</sup>

*Preiselbeer-Apfelrotkohl | sautierte Kartoffelklöße  
Quatre-épices | Gewürzjus*

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Trüffeltörtchen <sup>6, 9</sup>

*Passionsfruchtcreme | Baumkuchenmantel*

Menüpreis

39,50 €

## Hauptgang

### Fleisch

Gebratene Barbarie Entenbrust <sup>2, 3, 11</sup>

*Preiselbeer-Apfelrotkohl | sautierte Kartoffelklöße | Quatre-épices | Gewürzjus*

26,90 €

Dazu empfehlen wir: Chateau Vignol 2021

*Merlot & Cabernet Sauvignon | trocken | Bordeaux - Frankreich*

*Glas 0,2 L 6,80 € | Flasche 0,75 L 24,00 €*

Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein <sup>11</sup>

*Kartoffel-Schnittlauchpüree | Junge Erbsen | Bacon | Rotweinjus*

24,90 €

Dazu empfehlen wir: Ellermann Simsalabim 2018

*Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder & Regent | trocken | Pfalz - Deutschland*

*Glas 0,2 L 6,80 € | Flasche 0,75 L 24,00 €*

Gebratene Maispouardenbrust <sup>9, 11</sup>

*sautierter Beluga-Linsensalat mit Kräuteröl | Edamame Bohnen | Frühlingslauch*

23,90 €

Dazu empfehlen wir: F de Fournier 2020

*Sauvignon Blanc | trocken | Loire - Frankreich*

*Glas 0,2 L 8,20 € | Flasche 0,75 L 29,50 €*

Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Kräuterkruste (200 g) <sup>9, 11</sup>

*Mediterranes Ratatouille-Gemüse | La Ratte Kartoffeln | Barolojus*

27,50 €

Dazu empfehlen wir: Benjamin Graves 2018

*Cabernet Sauvignon & Merlot | trocken | Bordeaux - Frankreich*

*Glas 0,2 L 7,90 € | Flasche 0,75 L 27,50 €*

## Hauptgang

### Fisch

Krossgebratenes Zanderfilet <sup>9465</sup>

*Kartoffel-Schnittlauchpüree | Edamame-Bohnen | Limettenschaum*

23,90 €

Dazu empfehlen wir:

Ellermann Chardonnay

*Chardonnay | trocken | Pfalz - Deutschland*

Glas 0,2L 6,80 € | Flasche 0,75L 24,00 €

Zwei auf der Haut gebratene Doradenfilets <sup>1941</sup>

*Sautiertes Linsen-Potpourri | kleine Kartoffeln | konfierte Kirschtomaten | Kapernäpfel*

24,50 €

Dazu empfehlen wir:

Bercher Weissburgunder

*Weissburgunder | trocken | Baden - Deutschland*

Glas 0,2L 8,20 € | Flasche 1,0L 34,50 €

Gegrillte Wolfsbarschfilets <sup>2941</sup>

*Mediterranes Ratatouille-Gemüse | kleine Rosmarinkartoffeln*

*gepickelte rote Zwiebeln | Weißweinschaum*

24,80 €

Dazu empfehlen wir:

Dr. Deinhard Riesling

*Riesling | trocken | Pfalz - Deutschland*

Glas 0,2L 6,50 € | Flasche 1,0L 27,50 €



## Dessert

Vanillekipferl-Parfait <sup>a, c, g, h</sup>

*Mascarpone-Sahnecreme | Baumkuchenmantel*

7,50 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne <sup>c, g, h</sup>

*Tahiti Vanille | Himbeersorbet*

7,90 €

Geeistes Tiramisu-Törtchen <sup>a, c, g</sup>

*Löffelbiskuit | Schokolade | Himbeere*

7,50 €

Schokoladen-Trüffeltörtchen <sup>a, c, g</sup>

*Passionsfruchtcreme | Baumkuchenmantel*

7,90 €

„Die wahrscheinlich längste Praline der Welt“ <sup>a, c</sup>

*Weißer & Dunkler Schokolade*

7,50 €