

LIEBE GÄSTE, DEAR GUESTS,

das über 450 Jahre alte Sandsteinrelief des ‚Landauer Narren‘ ist eines der ältesten Relikte im Schloss Landau und zierte einst die Schlossküche. Bei der turbulenten Küchenszene handelt es sich um eine in Stein gemeißelte Warnung an den Koch, sich nicht von hungrigen Edelleuten zum Narren halten zu lassen – vergessen diese doch auf dem Bildnis allen Anstand und machen sich mit Brot und Wurst auf und davon.

Mit einer Auswahl an köstlichen Speisen sowie einem täglich ausgezeichneten Frühstücksbuffet erfreuen wir hier und heute Gaumen und Gemüter. Genießen Sie bei uns ein privates oder geselliges Miteinander – umgeben von jahrhundertealtem Mauerwerk auf unserem historischen Areal.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns und guten Appetit.

the sandstone relief of the 'Landau Fool', which is over 450 years old, is one of the oldest relics in Landau Castle and used to adorn the castle kitchen. The turbulent kitchen scene is a warning to the cook, carved in stone, not to be fooled by hungry noblemen – who forget all decency and make off with bread and sausage.

With a selection of fine dishes as well as daily excellent breakfast buffet, we delight palates and minds here and now. Enjoy a private or social gathering with us – surrounded by centuries-old masonry on our historic Count's Castle grounds.

We wish you a pleasant time with us and bon appétit.



Der ‚Landauer Narr‘ von 1549 | The ‚Landau fool‘ from 1549



SUPPEN – SOUPS

Festtagssuppe 7,50 EUR
Rinderbrühe | Grießklößchen | Wurzelgemüse | Flädle (A, c, g, i)
Festive soup
Beef broth | semolina dumplings | root vegetables | pancake strips

Kürbissuppe [VEGAN] 7,50 EUR
Linsencreme im Wantan (A, g, i)
Pumpkin soup [VEGAN]
Wantan with lentil cream

VORSPEISEN – STARTERS

Gegrillter Ziegenkäse 13,50 EUR
Blattsalat | Rote-Bete-Dressing | Honig | Kirschtomaten ((g))
Grilled goat's cheese
Leaf salad | beetroot dressing | honey | cherry tomatoes

Gebeizte Lachsforelle 13,00 EUR
Wildkräutersalat | Balsamico-Dressing | Rote Bete (d, g, l)
Marinated salmon trout
Wild herb salad | Balsamic dressing | Beetroot

Linsentartar [vegan] 12,00 EUR
Wildkräuter | Tomaten-Aprikosen-Chutney (A, c)
Lentil tartare [vegan]
Wild herbs | Tomato and apricot chutney

Carpaccio vom Rind 14,00 EUR
Rucola | Parmesan | Balsamico (g)
Beef carpaccio
Arugula | Parmesan | Balsamic vinegar



SALAT – SALAD

Beilagensalat ^(A, j) Side dishes Salad	4,50 EUR
--	----------

Großer Salat Gurke Tomate Paprika Gartenkräuter ^(A, j) Large salad Cucumber Tomato Bell pepper Garden herbs	13,50 EUR
---	-----------

TOPPINGS

Mit Roastbeef-Streifen with strips of roast beef	8,00 EUR
Mit Hühnerbruststreifen with strips of chicken breast	8,00 EUR
Mit Garnelen with scampi ^(b)	8,00 EUR
Mit Schafskäse with sheep's cheese ^(g)	6,00 EUR

DRESSING NACH WAHL – DRESSING OF YOUR CHOICE

Joghurt-Dressing Yoghurt dressing ^(g)
Honig-Vinaigrette Honey vinaigrette ^(j)
Balsamico-Dressing Balsamic dressing ^(j)
Rote-Bete-Dressing Beetroot dressing ^(g, j)



WILDES WALDECK – WILD WALDECK

Waldecker Wildragout 25,00 EUR
AUS DER FÜRSTLICHEN WILDKAMMER
Butterspätzle | Gemüse der Saison ^(A, c, g, l)
Waldeck game ragout
FROM THE PRINCELY GAME CHAMBER
Butter spaetzle | Seasonal vegetables

Wildbratwurst Trilogie 17,00 EUR
Chili Cheese | Bärlauch | Herzhaft
Potato Dippers | Tomaten-Aprikosen-Chutney ^(4, g, j)
Game sausage trilogy
Chilli cheese | wild garlic | savoury
potato dippers | tomato and apricot chutney

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Brunnenhaus-Schnitzel 19,50 EUR
Überbackenes Schweineschnitzel
Brie | Pfefferbeißer | Schmand | Krautsalat | Potato Dippers ^(A, g)
Pork schnitzel au gratin
Brie | pepper sausage | sour cream | cabbage salad | Potato Dippers

Bergstadt-Schnitzel 19,50 EUR
Champignons | Zwiebeln | Speck | Rustikale Bratkartoffeln ^(A, j, i)
Mushrooms | Onions | Bacon | Rustic Fried Potatoes

Schweineschnitzel Wiener Art 17,50 EUR
Warmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone ^(A)
Viennese-style pork schnitzel
Warm potato salad | cranberries | lemon

Schweineschnitzel Jäger Art 19,50 EUR
Champignonrahm | Potato Dippers ^(A, g, j, i)
Hunter-style pork schnitzel
Mushroom cream sauce | Potato Dippers



HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Roast Beef Sour Cream Rustikale Bratkartoffeln Gemüse der Saison (g, i) Sour cream Rustic fried potatoes Seasonal vegetables	36,00 EUR
Geschmorte Rinderroulade Jus Rotkohl Butterspätzle (g, i) Braised beef roulade Gravy red cabbage butter spaetzle	23,00 EUR
Schweinemedallions im Speckmantel Pilzrahmsauce Gemüse der Saison Butterspätzle (A, g, i) Pork medallions wrapped in bacon Mushroom cream sauce seasonal vegetables butter spaetzle	18,00 EUR
Maishähnchen Suprême Jus Ratatouille gebackene Polenta Rucola (l, j, g) Corn-fed chicken supreme Gravy Ratatouille baked polenta arugula	25,00 EUR
Gebratene Lachswürfel Tagliatelle Sahnesauce Blattspinat Pinienkerne Rucola (g, h, A, d) Fried salmon cubes Tagliatelle cream sauce leaf spinach pine nuts arugula	26,00 EUR
Linsenbratlinge [VEGAN] Ratatouille Spinat Rucola (l, j) Lentil patties [VEGAN] Ratatouille spinach arugula	17,00 EUR



HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Schlossburger 23,00 EUR

Angus Burger im Brioche Bun

Gurke | Tomate | geschmorte Zwiebel | Salat | Bacon | BBQ

Cheddar | Relish | Guacamole | Potato Dippers ^(a, g)

Angus burger in a brioche bun

Cucumber | tomato | braised onion | lettuce | bacon | BBQ sauce

cheddar cheese | relish | guacamole | potato dippers

Crunchy *Chik'n* Burger [vegan]

19,00 EUR

Brioche Burger Cornflakes | Gurke | Tomate | Salat

geschmorte Zwiebel | BBQ | Relish | Guacamole | Potato Dippers ^(A, n)

Vegan crunchy *Chik'n* burger [vegan]

Brioche burger cornflakes | cucumber | tomato | salad

braised onion | BBQ | relish | guacamole | potato dippers

DESSERT

Crème Brûlée ^(c, g, l)

8,00 EUR

Dunkles Schokoladenmousse

9,00 EUR

Crumble | Kirsche | Grüner Apfel ^(c, g, a, l, e)

Dark chocolate mousse

Crumble | Cherry | Green apple



KINDERKARTE – CHILDREN’S MENU

Rotkäppchen Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (A, c, g, i) Little Red Riding Hood Spaghetti with tomato sauce or Bolognese sauce	6,00 EUR
Knusperspass Kleines Putenschnitzelchen Pommes Frites (A, c) Crunchy Fun Small turkey schnitzel chips	8,00 EUR
Die Drei Musketiere Drei Mini-Bratwürste Pommes Frites (g, 5) The Three Musketeers Three mini sausages chips	7,50 EUR

DESSERT

Eiszwerg Kugel Vanilleeis Kugel Schokoeis bunte Schokolinsen (A, c, f, g, h) Ice Cream Dwarf Scoop of vanilla ice cream scoop of chocolate ice cream colourful chocolate sprinkles	4,00 EUR
---	----------



ALLERGENE – ALLERGENES

- a** Gluten
- b** Krebstiere – Crustaceans
- c** Eier von Geflügel – Poultry eggs
- d** Fisch – Fish
- e** Erdnüsse – Peanuts
- f** Sojabohnen – Soybeans
- g** Milch von Säugetieren – Milk from mammals
- h** Schalenfrüchte – Tree nuts
- i** Sellerie – Celery
- m** Senf – Mustard
- n** Sesamsamen – Sesame seeds
- o** Schwefeloxid und Sulfate – Sulfur oxide and sulfates
- p** Lupinen – Lupins
- r** Weichtiere – Mollusks

