

*Speisenkarte*

*im*

*Landmann*

# Vorspeisen

<b>Ein halbes Mettbrötchen auf Röggelchen mit Zwiebeln</b> Der Appetithappen für den schnellen Hunger.	<b>3,90 €</b>
<b>Landmanns große hausgemachte Frikadelle</b> mit Senf. So wie früher und echt lecker.	<b>4,90 €</b>
<b>Halver Hahn</b>  Der kölsche Klassiker mit mittelaltem Gouda, dazu Senf, Gewürzgurke, Zwiebelringe, Butter.	<b>7,90 €</b>
<b>Rustikale kölsche Kartoffelsuppe</b>  mit Gemüseinlage und Brötchen	<b>9,90 €</b>
<b>Kräftiger Rindergulasch</b> mit Röggelchen	<b>10,90 €</b>

# Für die Pänz

<b>Fischstäbchen mit Pommes Frites</b> dazu Ketchup und Majo	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites</b> Das schmeckt immer. Dazu Ketchup und Majo.	<b>11,90 €</b>



Dieses Symbol kennzeichnet unsere herzhaften Gerichte ohne Fleisch!

# *Hausspezialitäten*

<b>Landmanns Speckpfannkuchen</b> mit Bacon und Beilagensalat	<b>14,90 €</b>
<b>Riesen-Currywurst</b> mit hausgener Currysauce, Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl	<b>14,90 €</b>
<b>Gebackener Camembert klassisch</b>  mit Preiselbeer-Birne, frittiertes Petersilie, Schwarzbrot und Salatgarnitur	<b>15,90 €</b>
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> mit Kartoffelpüree an Sauerkraut	<b>15,90 €</b>
<b>Hausgemachte Sülze</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>„Himmel un Äd“</b> an Apfelkompott auf hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>16,90 €</b>
<b>Gemüseauflauf „Provence“</b>  mit Schafkäse überbacken, einem Hauch Knoblauch und Kroketten	<b>16,90 €</b>
<b>Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b> mit gebratenem Gemüse, Crème fraîche und Kräutern abgeschmeckt	<b>16,90 €</b>
<b>Schwäbische Käsespätzle</b>  mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Beilagensalat	<b>17,90 €</b>
<b>Kalbsleber mit Schmorzwiebeln</b> dazu gebratene Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Apfelkompott	<b>21,90 €</b>
<b>Cordon Bleu aus dem Schweinerücken</b> mit einer Beilage nach Wahl	<b>24,90 €</b>
<b>Rheinischer Rindersauerbraten</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	<b>26,90 €</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und Sauce Hollandaise	<b>28,90 €</b>

# Salate

*Wir verwenden Romanasalat, Rucola und Radicchio.  
Alle Salate mit Tomaten, Gurken, frisch geraspelten Karotten,  
milden Peperoni, marinierten Oliven, mariniertem Mais und Brötchen.*

<b>Gebratener Fetakäse</b> 	<b>16,90 €</b>
in Sesam paniert	
<b>Calamari mit Aioli Dip</b>	<b>16,90 €</b>
frittiert und paniert	
<b>Ziegenkäse im Brikteig</b> 	<b>19,90 €</b>
mit Thymian-Honig und Walnüssen	
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	<b>19,90 €</b>
mit frischer Paprika und Zucchini	

**Dressings zur Auswahl: Joghurt, Balsamico oder Honig-Senf!**

## Unsere XL-Landmann-Reibekuchen!

*Frisch und kross serviert in der gusseisernen Pfanne.  
Mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter.*

**Reibekuchen wahlweise mit:**

<b>Apfelkompott</b> 	<b>14,90 €</b>
<b>Geräuchertem Lachs aus Norwegen</b>	<b>17,90 €</b>
dazu Crème Fraîche	

# Schnitzel

Ca. 350 g Lieblingsschnitzel aus dem Schweinerücken: saftig und groß,  
paniert mit Panko-Mehl.

<b>Schnitzel pur</b> Da darf nur eine Zitrone dran	<b>18,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce	<b>20,90 €</b>
<b>Pfefferschnitzel</b> mit hausgemachter Pfeffersauce	<b>20,90 €</b>
<b>Schnitzel Hollandaise</b> mit Sauce Hollandaise	<b>20,90 €</b>
<b>Paprikaschnitzel</b> mit würzig-pikanter Paprikasauce	<b>20,90 €</b>
<b>Landmannschnitzel</b> mit ordentlich was obendrauf: Spiegelei, Bacon und Zwiebeln	<b>21,90 €</b>

## Unsere Beilagensauswahl:

Pommes Frites inkl. 1 x Ketchup und Majo,  
Kroketten,  
Bratkartoffeln,  
Kartoffelpüree,  
Salat,  
Blumenkohl,  
mediterranes Gemüse,  
Wirsing im Speckrahm

**jede weitere Beilage: 4,90 €**

**jede weitere Sauce: 3,90 €**

# *Süßes*

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>9,90 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott	<b>11,90 €</b>
<b>Apfelfannkuchen</b> mit Zimt und Zucker	<b>11,90 €</b>

## *Feiern im Landmann?*

Sehr gern! Wir machen es für Sie möglich!

Von kleinen separaten Bereichen bis Geschlossene Gesellschaft bieten wir alles an. Außerdem beliefern wir auch Ihre Feiern im privaten oder beruflichen Rahmen mit unseren leckeren Buffetmöglichkeiten oder Fingerfood-Angebote.

Sprechen Sie uns für individuelle Angebote und Ideen an und lassen Sie sich etwas von uns zusammenstellen.

Gerne auch per Mail an: [info@landmann-koeln.de](mailto:info@landmann-koeln.de)

**Dieses Symbol kennzeichnet unsere herzhaften Gerichte ohne Fleisch!**

Die Angaben der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die Angaben zu Allergenen können auf Wunsch eingesehen werden. Sprechen Sie uns bitte an.

<https://www.landmann-koeln.de>  
[info@landmann-koeln.de](mailto:info@landmann-koeln.de)