Landmann

Köln

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Herzhaft genießen in der kalten Jahreszeit

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderfleischsuppe — **7,90 €**

Mit feinen Gemüsestreifen

GÄNSESPEZIALITÄTEN

23. OKTOBER – 23. DEZEMBER

Knusprige Gänsebrust — **43,90 €**

Mit Gänsesoße, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen,
dazu Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung

Knusprige Gänsekeule — **43,90 €**

Mit Gänsesoße, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen,
dazu Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung

HERZHAFT & DEFTIG

Grünkohl mit Kartoffeln — **15,90 €**

Dazu zwei Mettenden und Senf

Saure Bohnen „bürgerlich“ — **16,90 €**

Mit Kartoffeln untereinander und zwei frischen Bratwürsten

Tafelspitz vom Kalb — **26,90 €**

Mit Meerrettichsoße und Wirsing in Speckrahm

FISCHSPEZIALITÄTEN

Schollenfilet Finkenwerder Art — **24,90 €**

In Butter gebraten, mit knusprigen Speckwürfeln und Zwiebeln,
dazu Rosmarin-Kartoffeldrillinge und ein Beilagensalat

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn — **11,90 €**

Locker und goldbraun gebacken, mit Apfelkompott

Frittierte Apfelringe — **10,90 €**

Mit Zimt und Zucker, dazu Rote Grütze

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!