

### Kräftiges aus der Suppenküche

WeiBes Spargelsüppchen mit Schinken-Croutons 7

Kalbskraftbrühe mit Bärlauch-Grieß-Nocke 6,50

### Knackige Salate und Vorspeisen

Gemischter Frühlings-Salat 4,50 (vegetarisch)

Salat von Strauchtomaten mit frischem Basilikum und Zwiebeln 8 (vegetarisch)

Badischer Spargel mit Shrimps und Bärlauch als Salat in weißem Balsamico 12

Warmes Räucherforellenfilet

an Wildkräutersalat vom Keltenhof mit roten Berglinsen 13 (3)

Salat Langeck - gemischte Blattsalate mit Cherrytomate,  
Avocado, Mozzarella, Melone, Pinienkerne und Oliven 14 (vegetarisch)

### Zwischengericht

Ravioli mit schwarzem Trüffel aus Alba in Salbei-Rahm-Sauce 14 (vegetarisch)

Rigatoni im Rahm mit weißem Spargel, Bärlauch und Schwarzwälder Schinken 15

St. Jakobsmuscheln auf Dattel-Lauchgemüse mit Parmesan gratiniert 14

### Gemischte Vorspeisen-Platte Langeck :

St. Jakobsmuschel, Spargelsalat, Trüffelravioli, Wildkräutersalat, Räucherforelle,

Süppchen, Gamswurst und ..... 18

## Hauptgänge und Spezialitäten



HOTEL RESTAURANT

Schwarzwaldforellenfilet mit frischen Wiesenkräutern  
gebraten, Marktgemüse und Butterkartoffeln 19

Spieß mit Tiefsee - Riesengarnelen in Teriyaki  
auf Spargel-Bärlauch Graupen mit Wildkräutern 22

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feiner Butter gebraten dazu lauwarmer  
Kartoffelsalat, Gurken, Preiselbeeren und Zitrone 19,50

Rehragout aus den Jagden der Region in Burgunder Sauce  
dazu hausgemachte Butterspätzle und frisches Markt-Gemüse 19

Brust vom Bio-Gockel mit Gutedel glaciert, auf weißem Spargel mit Morcheln,  
Erbsenschoten und Karotten, dazu Basmatireis 21

Kotelette vom Duroc-Landschwein in Salbeibutter gebraten  
auf Fenchel-Gemüse und Bärlauch-Gnocchi 21

Filet vom Schwarzen Freilandrind unter einer Kräuter-Kruste  
dazu Bohnen-Cassoulet und Kartoffel-Speckkuchen 26

## Etwas Süßes?

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) 4,50 (9)

Nougatknödel in Haselnuss-Zimt-Krokant mit Erdbeer-Salat 8

Cassis Sorbet mit Wildapfelbrand 6,50

Salz-Karamell Mousse an Mango-Passionsfrucht Ragout 7

Rhabarber Crumble mit Pistazien an Bergmilch-Joghurt Eis 8

# Landhaus Langeck

HOTEL RESTAURANT

## Leckerer für unsere Kleinen

Spaghetti in Tomatensauce oder in Butter 6,00 €

Berliner Currywurst mit Pommes Frites 5,50 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites 7,50 €

Hähnchenbrust auf Rahmnudeln 9,50 €



Bärbel Bollenhut Eisbecher - mit kleiner Gummiente  
(Schokoeis, Schoko Streusel, Schokosauce,  
Sahne) 5,50 €



Karl Kuckuck Becher mit kleiner Gummiente  
(Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne) 6,00 €





*Landhaus Langeck*  
HOTEL RESTAURANT

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Familie Fülleín und Team

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien an.

Zusätzlich steht Ihnen eine Speisekarte mit ausführlichen Informationen über Allergene bei Nachfrage zur Verfügung.

Zusatzstoffgruppen für Speise und Getränkekarte

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiss, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält ein Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmittel