



# Aktuelles

## **50 Jahre IHK Jubiläum im Weinhotel Landsknecht**

wir möchten mit Ihnen feiern  
und einen ganzen Monat lang  
in „alten Zeiten“ schwelgen.



*Zu unserem 50. wandern wir kulinarisch zurück in die 70er  
und bieten Ihnen bekannte Klassiker neu interpretiert an.*

*Ein Hoch auf Schlager, Schlaghose, Königinpastetchen und Co. Genauso wie die Mode  
sich in diesem Jahr wieder viel vom Hippie- und Boho Style inspirieren lässt lassen wir die  
geliebten Klassiker Revue passieren.*

### **Unsere aktuelle Weinempfehlung aus unserem Familienweingut:**

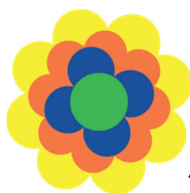
**2018**

**Bopparder Hamm**

**Spätburgunder Rotwein**

*13,5%vol, enthält Sulfite, Deutscher Prädikatswein*

**Flasche 0,75l Mitnahmepreis 7,50 €**



### **Wir haben geöffnet:**

*Öffnungszeiten Restaurant. Mittags von 12 bis 14.30 Uhr  
Am Nachmittag hausgemachte Kuchen, frische Waffeln und Eis  
Abendessen von 18 bis 21 Uhr*



## **Herzlich willkommen**

**Liebe Gäste,**

**Alle Speisen bereiten wir mit Sorgfalt frisch für Sie zu.**

**Unsere Philosophie ist es,  
natürliche und saisonale Produkte zu verarbeiten.**



**Im Landsknecht-Garten oder auf unseren Streuobstwiesen in Boppard  
bauen wir unser Obst und die Kräuter selbst an und verwenden diese  
je nach Saison.**

**Es heißt so schön:**

**Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!**

**Nun, dass der Leib zusammengehalten wird, erschließt sich sofort,  
aber was ist mit der Seele, die sich ebenso beim Essen und durch das  
Essen wohlfühlen soll.**

**Wir laden Sie ein zu einer Reise des Genusses.**

**Und würden uns darüber freuen,  
mit Ihnen ins Gespräch zu kommen**



**Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt  
und dass Sie sich wohlfühlen.  
Uns jedenfalls freut Ihr Besuch.**

**Für Ihre Veranstaltungen, sei es privater oder  
geschäftlicher Natur halten wir Vorschläge bereit  
und beraten Sie gern.**

**Bitte sprechen Sie uns an!**



**Ihre Familie Lorenz**

**Die besondere Offerte:**



**Das Weinmenü - Die kulinarische Weinprobe**

6 Weine paarweise zu Ihrem Essen serviert (je 5 cl.)  
Stellen Sie Ihre Wunschweine selbst zusammen,  
oder lassen Sie sich von uns überraschen.

Alle Weine des Weinguts Toni Lorenz sind verfügbar  
14,00 Euro jedes weitere Weinpaar: 3,00 Euro

**Aperitifempfehlung**



**Riesling Winzersekt 2016 trocken**  
Bopparder Hamm

Traditionelle Flaschengärung, Sekt b.A.  
Deutscher Sekt b.A. 12%vol. enthält Sulfite  
Weingut Toni Lorenz, Boppard

Fruchtig mit feinem Süße-Säure Spiel 1 Glas 0,1l 5,80 €

**Lorenz Secco**

das prickelnde Lebensvergnügen aus dem Weingut Toni Lorenz  
1 Glas 0,1l 3,50 Euro

**Alkoholfrei**

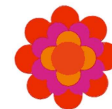
**Hugo** mit Tonic und Holunderblütensirup 3,50



Campari Orange	4,90 €
Martini Bianco	4,90 €
Sherry Fino	4,90 €
Sherry Amontillado	4,90 €
Sherry Cream	4,90 €

**Candle-Light-Dinner Surprise**

Ein Vier-Gängiges Überraschungsmenü  
serviert an einem extra für Sie dekoriertem Tisch,  
vorweg ein Lorenz Royal als Aperitif.  
Preis pro Person: 44,00 Euro



Sie können sich von uns überraschen lassen  
oder wir besprechen das Menü vorher mit Ihnen.

Ab 2 Personen

- Bitte reservieren -



## Winterliche Genüsse

### Welterbemenü

nur Hauptgang 28,90 €

*Kürbisrahmsuppe mit Datteln im Speckmantel und Kürbiskernöl*

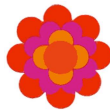
\*\*\*

*Geschmortes vom Reh und Hirsch aus dem Bopparder Hamm mit  
Möhren-Pastinaken-Gemüse und Rosmarin Schupfnudeln*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Rieslingapfel und Rosinen dazu Haselnusscremeeis*  
42,90 €

### Flüssig



*Hunsrücker Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit  
Markklößchen 7,50*

*Kürbisrahmsuppe mit Datteln im Speckmantel und Kürbiskernöl 8,90*

### Klein

*Vegetarisch Ein frischer bunter Salat mit Haus- oder Balsamico-Dressing*  
*Gluten frei mit Hunsrücker kaltgepresstem Rapsöl 6,50*

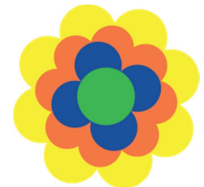
*Gluten frei Carpaccio vom Thunfisch in Orangen-Curry-Vinaigrette*  
*Lactose frei mit Zitronengras-Öl und Blattsalate 16,50*



### Groß

*Vegetarisch Große gemischte Salatplatte, mit Kräutercreme*  
*oder mit gekochtem Schinken, Brot 13,50*

*Gluten frei Scampies am Spieß mit Sesamsalz*  
*an knackigem Salat in Delhi-Curry-Dressing 17,50*



### Vegetarisch

*Vegetarisch Linsen-Tomaten-Lasagne auf Kichererbsen Cous Cous 18,50*

*Vegetarisch Paprikakörbchen mit Grillgemüse, Pinienkernen und Sesamsalz*  
*gefüllt auf Gorgonzolasauce mit Gnocchi 18,50*

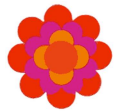




## **Willkommen zur 70. Party**



**Königin Pastetchen gefüllt mit Ragout fin an kleinem Salat 16.90**



**Leipziger Allerlei mit knusprigem Kalbschnitzel und Risolée Kartoffeln 29.50**

**Schnitzel Zigeuner Art mit Kroketten und buntem Salat 16.50**

**Vegetarisch Gebackener Camembert mit Preisbeeren.  
Baguette und Salat 18.50**



**Gluten frei Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7.90**



### **Klassiker**

Gänsebraten von Brust und Keule mit Bratapfelspalten,  
Spätburgunderrotkohl und Kartoffelterrine

34,50

Rumpsteak unter der Bärlauchkruste auf Süßkartoffel-Steckrüben-Gemüse  
mit geröstetem Sesam 32 €

**Gluten frei**

„Küfersteak vom Grill“

Ein Schweinerückensteak nach altem Hausrezept gebeizt  
und auf dem Grill gebraten,  
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Salat 17,90



**Lactose frei**

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Spätburgunderrotkohl  
und Kartoffelterrine, Apfelkompott 19,50  
Kleine Portion 17,50





## Süß Unser Eis – Mövenpick Gourmet

*Alle Desserts sind vegetarisch*



*Kaiserschmarrn mit Rieslingapfel und Rosinen  
dazu Haselnusscremeeis 8,50*

*Gluten frei Crème Brûlée mit Spätburgunderpflaume 7,50*

*Gluten frei Duett vom Spätburgunder- und Rieslingschaum 7,50*

*Gluten frei Gemischtes Eis 6,50*

*Gluten frei Gemischtes Eis mit Sahne 6,90*

*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 7,90*

*Gluten frei Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne 7,90*

*Gluten frei Wingert-Becher*

*Apfelspalten und Weinbeeren in Loreleyriesling blanchiert,  
Walnusseis, Vanilleeis und Sahne 8,90*

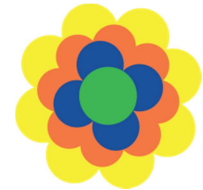
*Frische Belgische Waffel mit Puderzucker ..6,90*

*oder*

*mit Schokoladensauce und Vanilleeis 8,90*

*mit Rieslingapfel und Walnusseis 8,90*

*mit heißen Schattenmorellen und Vanilleeis 8,90*



## Kaffee

*Cappuccino 3,20*

*Cappuccino verfeinert mit Chocolait oder Amaretto oder  
Kokosnuss oder Caramel 3,20*

*Tasse Kaffee oder Hag 2,90*

*Espresso 2,90*

*Caffee Latte 2,90*

*Latte Macchiato 3,20*

*Latte Macchiato verfeinert mit Kokosnuss, oder Amaretto  
oder Caramel oder Chocolait 3,20*



*Unsere Liste der verwendeten Zusatzstoffe sowie der möglicherweise enthaltenen **Allergene**  
können Sie gern vor Ort einsehen. Unsere Speisen werden alle in **einer Küche** zubereitet,  
sodass allergene Kontaminationen möglich sind.  
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.*

