Herzlich Willkommen im Qandhaus Qangeck!

Unser Landhaus Hotel begrüßt seit vielen Jahrzehnten Gäste und ist ein Ort für gemütliches Beisammensein und genussvolle Stunden. Wir stehen für Gastlichkeit und Herzlichkeit und freuen uns gemeinsam mit Ihnen einen schönen Abend zu verbringen.

Seit 2020 führen wir nun gemeinsam das Hotel und sorgen mit unserem Team für Ihr Wohl. Im Januar 2021 haben sich unsere Eltern bzw. Schwiegereltern entschieden uns tatkräftig im Betrieb zu unterstützen und seit Februar 2023 sind wir dank unserer Tochter ein Familienbetrieb mit 3 Generationen unter einem Dach.

Gemeinsam arbeiten wir engagiert, leidenschaftlich und motiviert um Ihnen eine schöne und unvergessliche Zeit bei uns im Restaurant zu bieten.

Es erwarten Sie kreative und leckere Vorspeisen sowie Hauptgänge. Als Krönung eines kulinarischen Abends verwöhnt Sie unsere Küchencrew mit süßen Versuchungen.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich gerne an unser Service-Team. Da bei uns alles frisch zubereitet wird, bieten wir Ihnen gerne eine gelungene Alternative an.

Eine Bitte haben wir noch: Sollte mal etwas nicht passen – mit Ihrem Essen, unserem Service oder etwas Anderem – sprechen Sie uns gerne direkt an.

Das Anliegen unserer Gäste erledigen wir am liebsten sofort und persönlich.

Herzliche Grüße.

Kristina Schulz & Marcus Schmidt





Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle 8,50€

Bunter Salat

verschiedene Blattsalate / Toppings / Hausdressing / geröstete Kerne

8,50€

mit knusprigen Stücken vom Freiland-Hähnchen und Dip +7,50€

gebackenen Bergkäse-Speck-Bällchen +4,50€

hausgebeizter Lachs

Wasabi / Gurkenperlen / Radieschen / Affilla Kresse

16,50€

Duett von der Beete

Creme von gegrillter Rote Beete / eingelegte rote Beete / Molke-Vinaigrette

15,50€





Hausgemachter Flammkuchen mit einem kleinen Salat

Klassisch mit Creme fraiche / Zwiebeln / Speck 15,00€ Mediterran mit Ziegenkäse / Walnüssen / Birne 15,50€

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein oder Cordon Bleu

Steakhouse Pommes / kleiner Beilagen-Salat
Schnitzel 23,50€ / Cordon Bleu 29,00€

mit Champignon-Rahmsauce zusätzlich +2,50€ Ketchup oder Mayonnaise +0,50€

Zwiebelrostbraten

Zweierlei Gemüsepüree / Kartoffelbaumkuchen / Pfeffer-Jus

33,00€

Rosa gebratenes Schweinefilet

glasiertes Gemüse / hausgemachte Spätzle / Pilz -Rahm

28.80€

Rote Beete Risotto

Belper Knolle / Salzkaramell-Nüsse / Ziegenfrischkäse / Parmesanschaum

19,00€

Regionaler Wildgulasch vom Belchen

hausgemachte Spätzle / saisonales Gemüse

28,50€

Schweinerücken unter der Kräuterkruste

saisonales Gemüse / Balsamico-Jus / Pommes

23,50€

Kartoffelbaumkuchen

buntes saisonales Gemüse / Pilzrahmsauce

17,00€

Umbestellung der Beilagen pro Portion 2,00€ Extra Sauce pro Portion 2,50€

Landhaus Langeck



Framboises au chocolat

Dunkles Schokolade-Mousse / Himbeere / Rotweinkuchen 13,50€

Falsche Birne Helene

Vanille Creme / eingelegte Birne / Crumble 12,80€

Zitronen-Rosmarin-Tartelette

13,00€

Warmes Schokoküchlein

Eierlikör / Madagaskar Bourbon-Vanille-Eis 9,00€

Trou Gourmet

eine Kugel Sorbet / Prosecco 7,80€

Affogato

Espresso / Vanille-Eis 6,50€

Lö'espresso Martini

Die Lörracher Interpretation des Klassikers 8,50€

Unsere aktuellen Eis-Sorten finden Sie auf unserer Zusatzkarte.



Sie haben Fragen zu einer Allergie, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeit? Wenden Sie sich gerne vertrauensvoll an unser Service-Team.

Landhaus Langeck

Unsere Heimat-Lieferanten

Uhl Fleisch

Den Familienbetrieb in Schallstadt gibt es seit 1970.

Die Familie Uhl verkauft Fleisch aus Leidenschaft und setzt sich für naturbelassene Haltung ein. Das Markgräflerland und der Südschwarzwald mit ihren kulinarischen Spezialitäten und der badischen Lebensart ist ein Kulturgut und zugleich Ausdruck von höchster Qualität.

Mit der Heimat sind die Familie Uhl und wir im Herzen verbunden.

Unser Fleisch kommt ausschließlich von regionalen Höfen aus Baden-Württemberg.

Label Rouge Alsace

Jérôme bewirtschaftet aktuell 6 Hühnerställe à 400 m², wo er in bäuerlicher Haltung Hähnchen nach Label-Rouge-Kriterien mästet. Der Betrieb existiert seit 1987, als ihn seine Eltern gründeten. Er übernahm ihn 2002 und hat ihn erweitert, um das Werk seiner Eltern weiterzuführen. Sein Betrieb zeichnet sich durch gute Haltungsbedingungen aus, so dass er Geflügelfleisch in Premiumqualität produziert.

Gemüse Braun

Auch beim Gemüse setzen wir uns für kurze Lieferwege ein. Wir bekommen Premium Ware von unserem lokalen Zulieferer. Die Familie Braun beliefert uns zweimal wöchentlich mit Obst und Gemüse aus Bad Krozingen.

Forellenzucht Günther

Direkt ab Hof beziehen wir fangfrische Forellen. In 9 Forellenteichen zieht die Familie artgerecht Speisefische auf. Die Teiche werden vom frischen Wasser des Klemmbachs gespeist, was zur besonderen Qualität unserer Forellen beiträgt.

Steidinger

Auch bei unserem Lebensmittel-Großhändler setzen wir auf eine regionale Partnerschaft. Steidinger und Schmidt ist einer der leistungsfähigsten Zulieferer Südbadens. Mit Fokus auf Frische und Regionaliät entspricht das Unternehmen unserer Vorstellung eines guten Partners.

Wild

Wir beziehen unser Wild ausschließlich aus lokaler Jagd. Bei uns am Belchen im Münstertal gibt es Wildschwein, Reh und Gams. Besonders auf Gämse sind wir sehr stolz, da wir die einzige Region außerhalb der Alpen sind wo es Gämse gibt.

Mehr regional und Bio geht nicht!

Glocknerhof im Münsteral

Hier sind alle Kühe und Ziegen den ganzen Sommer über draußen auf der Weide und fressen frisches Gras und Kräuter. Im Winter sind die behornten Tiere in den Ställen und bekommen nur Heu zu fressen – Silage wird aus Qualitätsgründen nicht gefüttert! So muss dem Käse später außer Milchsäurebakterien, Lab und Salz nichts zugesetzt werden. Auf die Verwendung von Antibiotika wird komplett verzichtet, hier wird der Käse stattdessen jeden zweiten Tag gewendet und mit Salzwasser abgerieben, was sehr aufwendig ist.

Des Weiteren arbeiten wir mit vielen weiteren Frischepartnern zusammen.

Landhaus Langeck