



*Barock*  
BRASSERIE  
CREPERIE • LOUNGE

Keine EC-Kartenzahlung möglich!

## HERZLICH WILLKOMMEN

in einem außergewöhnlichen und einmaligen  
Ambiente in Landau

Fühlen Sie sich zurück versetzt in die Zeit von Sonnenkönig Ludwig XIV., als das von uns heute bewirtete und von Vauban im siebzehnten Jahrhundert erbaute Französische Tor Ein- und Ausgang zur Festungsstadt Landau war.

Egal was Ihr Herz begehrt, bei uns werden Sie nicht enttäuscht. Genießen Sie in schweren Prunksesseln einen frisch für Sie zubereiteten Cocktail, auf gemütlichen Ledersofas eine unserer Kaffeespezialitäten oder im Sommer ein kühles Bier auf unserer großen Terrasse oder speisen Sie im Schein der beeindruckenden Kronleuchter.

- Frühstück von Montag bis Freitag, Langschläferfrühstück an Samstagen sowie Brunch an Sonntagen
- durchgehend warme Küche inkl. wechselnder Wochenempfehlungen
- Kaffeespezialitäten
- große Crêpesauswahl
- Cocktailbar
- individuell nach ihren Wünschen gestaltete Arrangements



# FRÜHSTÜCK



Montag-Freitag: 08:00 - 11:30 Uhr  
Samstag: 08:00 - 13:00 Uhr  
Sonntagsbrunch: 10:00 - 14:00 Uhr

Bitte beachten Sie unsere Müslibar und Konfitürenauswahl.  
In jedem Komplett-Frühstück ist diese Auswahl ohne Aufpreis  
enthalten.

**Wir weisen darauf hin, dass Umbestellungen der  
Komplett-Frühstücke leider nicht möglich sind.**

## Markt-Frühstück 5,50

Eine Tasse Kaffee, ein Bäckerbrötchen, eine Portion  
Rühr- oder Spiegeleier, Butter

## Studenten-Frühstück 6,50

Eine Tasse Kaffee, zwei Bäckerbrötchen, Butter,  
Wurst- und Käseauswahl<sup>2,10</sup>, gekochtes Landei

## Schweizer Frühstück 6,90

Eine Tasse Kaffee, ein Glas Orangensaft (0,1 l), ein Bäckerbrötchen,  
ein Körnerbrötchen, Butter, Käseauswahl bestehend aus Schnittkäse<sup>2,10</sup>,  
Camembert<sup>2,10</sup> und Mozzarella<sup>15</sup>, Frischkäse mit Kräutern

## Wellness-Frühstück 7,90

Eine Tasse Kaffee, ein Glas Orangensaft (0,1 l), zwei Körnerbrötchen,  
Butter, Frischkäse mit Kräutern, Naturjoghurt mit frischem Obstsalat

## Farmer-Frühstück 8,40

Ein Heißgetränk Ihrer Wahl\*, Baguette, Butter, Portion Spiegeleier  
mit Bratkartoffeln und kross gebratenen Speckscheiben<sup>10</sup>

## Landauer Frühstück 9,10

Ein Heißgetränk Ihrer Wahl\*, ein Glas Orangensaft (0,1 l), ein  
Bäckerbrötchen, ein Körnerbrötchen, Butter, Wurst- und Käseauswahl<sup>2,10</sup>,  
Naturjoghurt mit frischem Obstsalat

## Italienisches Frühstück 10,90

Ein Heißgetränk Ihrer Wahl\*, ein Glas Prosecco (0,1 l), ein  
Bäckerbrötchen, ein Körnerbrötchen, ein Croissant, Butter,  
Tomate-Mozzarella<sup>15</sup>, Käse<sup>2,10</sup>- und Salamivariation<sup>2,9,10</sup>,  
roher Schinken<sup>9,10,12</sup>, zwei Spiegeleier auf würziger Tomatensauce

## Barock-Frühstück 11,90

Ein Heißgetränk Ihrer Wahl, ein Glas Sekt (0,1 l), ein Bäckerbrötchen,  
ein Körnerbrötchen, ein Croissant, Butter, Wurst- und Käseauswahl<sup>2,10</sup>,  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei wahlweise:  
-natur  
-mit Kräuter  
-mit Speck<sup>10</sup>  
-mit Schinken<sup>9,10,12</sup>

\* Heißgetränkeauswahl für Komplettfrühstück  
(Farmer-, Landauer-, Barock- und Italienisches Frühstück)

Tasse Kaffee / Espresso / Espresso Macchiato /  
Cappuccino originale / Cappuccino mit Sahne /  
Milchkaffee / Chococcino / Latte Macchiato /  
Heiße Schokolade wahlweise mit Sahne /  
Glas Tee - verschiedene Sorten im Teebeutel:  
Schwarztee, Früchte, Pfefferminze, Kamille,  
Grüner Tee, Hagebutte

## HIER ERGÄNZEN SIE IHR FRÜHSTÜCK:

- Gekochtes Ei	0,90
- 2 Spiegeleier	2,40
- 2 Spiegeleier mit Speck <sup>10</sup>	3,40
- Rührei mit Kräuter	2,40
- Rührei mit Schinken <sup>9,10,12</sup>	3,20
- Rührei mit Speck <sup>10</sup>	3,40
- Rührei mit Räucherlachs	4,90
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,90
- Schinkenteller <sup>9,10,12</sup>	4,90
- Wurstausswahl	3,70
- Käseauswahl <sup>2,10</sup>	3,90
- Tomate-Mozzarella <sup>15</sup> -Teller	3,80
- Naturjoghurt mit frischem Obstsalat	3,90
- Frischer Obstsalat	3,90
- Frisch gepresster Orangensaft	0,21 3,70
- Konfitürenausswahl	0,80
- Müslibar	2,20
- 1 Croissant	1,30
- 1 Bäckerbrötchen	0,60
- 1 Körnerbrötchen	0,90
- Portion Butter	0,50



## CRÊPES · · CRÊPES SÜSS



- Crêpes Zimt & Zucker	3,20
- Crêpes Schoko	3,40
- Crêpes Apfelmus - Zimt	3,40
- Crêpes mit Kirschen	3,50
- Crêpes Eierlikör	3,60
- Crêpes Schoko - Banane	4,10
- Crêpes Banane - Honig	4,10
- Crêpes Apfelmus - Grand Marnier <sup>2</sup>	4,20
- Crêpes mit Himbeeren und einer Kugel Vanilleeis	4,40

Wir servieren alle süßen Crêpes mit Puderzucker und Sahne.


## CRÊPES PIKANT · · · · ·

- Crêpes Salami <sup>2,9,10</sup>	3,60
- Crêpes Schinken <sup>9,10,12</sup>	3,60
- Crêpes Salami <sup>2,9,10</sup> & Käse <sup>2,10</sup>	3,80
- Crêpes Mozzarella <sup>15</sup>	3,80
- Crêpes Schinken <sup>9,10,12</sup> & Käse <sup>2,10</sup>	3,90
- Crêpes Salami <sup>2,9,10</sup> - Mozzarella <sup>15</sup>	4,30
- Crêpes mit Lachs und Kräuterquark gefüllt	4,50
- Crêpes „Barock“ Schinken <sup>9,10,12</sup> , Mozzarella <sup>15</sup> , Champignons und Pesto	5,50
- Crêpes mit Camembert und Preiselbeeren an Salatgarnitur der Saison	6,30

Wir garnieren alle pikanten Crêpes mit frischem Pesto.



## HERZHAFTE BAGUETTES - OFENFRISCH

Feinschmecker-Baguette Kräuterfrischkäse, Tomaten, Champignons, Schinken <sup>9,10,12</sup> , frittierter Rucola, Parmesan und Cocktailsoße	5,40	Vegetarisches Baguette Kräuterfrischkäse, Tomaten, Peperoni, Schafskäse, frittierter Rucola und Cocktailsoße	4,90
Barock-Baguette Kräuterfrischkäse, Tomaten, Putensteak, frittierter Rucola, Parmesan und Cocktailsoße	6,50	BAGUETTE "ZERO" Feinschmecker-Baguette &  <sup>1,2,8,15</sup> (0,2 l)	7,20

## KLEINE SPEISEN

Gegrillte Peperoni in Kräuter-Knoblauchmarinade mit Baguette	4,90	Vegetarischer Wrap gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Kräuterfrischkäse, Oliven, Peperoni, Salat, Käse <sup>2,10</sup> und pikanter Sauce an Salatgarnitur	8,40
Olivenbrot Hausgemacht, mit Kräuterbutter überbacken und Tomatenconcassée	4,00	Käseteller „Mätresse“ Comté und Ziegenkäse, dazu selbstgebackenes Früchtebrot	8,90
Puten-Wrap gefüllt mit Putenbrustfilet, Kräuterfrischkäse, Zwiebeln, Salat, Käse <sup>2,10</sup> und pikanter Sauce an Salatgarnitur	7,20		

## VEGETARISCH

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet	5,60	Marokkanischer Quinoasalat mit feiner Aiolicreme und würzigen Süßkartoffelspalten	9,50
Gegrillter Schafskäse mit Peperoni, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Baguette	7,40	Bulgur Taler auf Balsamico-Champignons und Salatbouquet	9,90

## SALATE . . . . .

Beilagensalat	3,40
Salat Turkey	10,90
Blattsalate mit knusprig gebratenen Streifen von der Putenbrust	
Salat Chicken	10,90
Blattsalate mit knusprig gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet mariniert in einer süß-sauren Chilisauce	
Salat Barock	11,50
Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse in Bacon <sup>10</sup> ummantelt	
Salat Provence	11,90
Blattsalat garniert mit Artischocken, Oliven, Comté, roten Zwiebeln, gekochtem Ei und mediterranem Kräuteröl	
Salat Vauban	14,90
Blattsalate garniert mit flambierten Roastbeefstreifen und roten Zwiebeln	

Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder einer Kräutervinaigrette und Baguette.

## HAUPTGERICHTE . . . . .

Schnitzel „Wiener Art“	12,90
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Champignon-Rahm	
Spätzlepfanne „Barock“	12,90
mit Champignon-Rahm und gebratenen Putenstreifen	
Lachswürfel „Sonnenkönig“	15,90
an Parmesanrisotto und Rieslingsoße	
Schweinefilet-Medaillons „Versailles“	16,90
an Dornfeldersoße mit gebratenen Spätzle	
Rumpsteak „Medicus“	22,90
Rumpsteak (200 g) mit gedünsteten Zwiebeln oder Kräuterbutter und Bratkartoffeln	

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat.





## HAUSGEMACHTE PIZZA . . . . .

### NACH TRADITIONELLER REZEPTUR .

Pizzabrot Macchiata mit Tomatensauce und Oregano	4,30
Pizza Prosciutto Schinken <sup>9,10,12</sup> und Champignons	7,20
Pizza Romana Salami <sup>2,9,10</sup> und Champignons	7,20
Pizza Speciale Salami <sup>2,9,10</sup> , Champignons, Schinken <sup>9,10,12</sup> und Peperoni	8,50
Pizza Capricciosa Schinken <sup>9,10,12</sup> , Mozzarella <sup>15</sup> , Artischocken, Champignons, Oliven <sup>6</sup>	9,20
Pizza Margherita	5,90
+ Schinken <sup>9,10,12</sup>	0,80
+ Salami <sup>2,9,10</sup>	0,80
+ Champignons	0,50
+ Paprika	0,50
+ Peperoni	0,50
+ Artischocken	1,00
+ Oliven <sup>6</sup>	0,50
+ Zwiebeln	0,50
+ Knoblauch	0,30
+ Mozzarella <sup>15</sup>	1,00
+ Lachs	1,80
+ Schafskäse	1,50

## FLAMMKUCHEN . . . . .

Elsässer Art Crème fraîche, Speck <sup>10</sup> , Zwiebel	6,20
Elsässer Art mit Käse Crème fraîche, Speck <sup>10</sup> , Zwiebel und Käse <sup>2,10</sup>	6,70
Vegetarisch Crème fraîche, Schafskäse, Peperoni und Tomaten	6,70

## DESSERT-EIS-KUCHEN . . . . .

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,60
Gemischtes Eis mit Sahne je eine Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade	3,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,30
Eiskaffee eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube	3,90
Eisschokolade eisgekühlte Schokomilch mit Vanilleeis und Sahnehaube	3,90
Kuchen	2,70
Portion Sahne	0,50

## HISTORIE

Die Räumlichkeiten, die von uns bewirtschaftet werden, besitzen eine beeindruckende Vergangenheit. Sie liegen im Torgebäude der Festung, die zwischen 1688 und 1691 unter Ludwig XIV, auch bekannt als der Sonnenkönig, von Festungsbaumeister Vauban erbaut wurde.

Bei dem Umbau dieses Gebäudes wurde der altertümliche Stil mit der Modernen in Einklang gebracht und dadurch ein gediegenes Ambiente geschaffen.

## ARRANGEMENTS

Egal ob ein Treffen mit Freunden, ein Meeting mit Kollegen oder eine Verabredung, wir bieten Ihnen mit dem gemütlichen barocken Stilmix das passende Ambiente für jeden Anlass.

Sie möchten in einem kleinen Rahmen einen Geburtstag, eine Weihnachtsfeier oder eine Hochzeit bei uns feiern? Sie wünschen eine besondere Tischdekoration oder ein eigens für Sie zusammengestelltes Buffet?

Möglich ist fast alles:  
individuell zusammengestelltes Frühstücksbuffet auch außerhalb der regulären Frühstückszeiten, auf Ihre Wünsche zugeschnittene Mehrgang-Menüs.  
Dekorationswünsche können zu jeder Zeit und zu jedem Anlass umgesetzt werden.

Bitte sprechen Sie uns an damit wir auf Ihre individuellen Wünsche eingehen können.  
So wird jede Feier ein unvergessliches Erlebnis.

## ZUSATZSTOFFE

- Ein wichtiges Thema. Gemäß Gesetzgebung sind wir verpflichtet, die von uns verwendeten Zusatzstoffe zu benennen. Wir versichern unseren Gästen, bei der Zubereitung von Speisen und Getränken gänzlich auf Zusatzstoffe zu verzichten, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind. Sollten Sie Allergiker sein, oder sind Ihnen andere Unverträglichkeiten bekannt, so empfehlen wir Ihnen vorsorglich die extra gestaltete Karte mit den aufgeschlüsselten Kennzahlen zu verlangen.



## Barock

Brasserie • Creperie • Lounge

---

76829 Landau, Obertorplatz 4,  
Tel.: +49 (0) 6341 995566,  
Email: [info@barock-landau.de](mailto:info@barock-landau.de)  
[www.barock-landau.de](http://www.barock-landau.de)