

# RESTAURANT LANDGUT FALKENSTEIN

---

Herzlich willkommen im Restaurant Landgut Falkenstein!

Genießen Sie bei uns eine gesunde und aromatische Küche.

Unser Küchenchef Marcus Zillmann und sein Team verwöhnen Sie mit gesunden und leckeren Gerichten von Klassikern bis neuen Interpretationen.

Unsere besonders gesunden Gerichte und unsere das Landgut auszeichnenden Gerichte haben wir für Sie farblich in **Grün** und **LF** hervorgehoben

Wir schicken Sie auf eine kulinarische Schlemmerreise und laden Sie ein, mit uns die gesunde Welt der Kräuter zu entdecken.

Achten Sie auf die Beschreibung der Kräuter auf den folgenden Seiten und erleben Sie deren Kraft.

Genießen Sie Ihren Abend bei uns.

Welcome to restaurant Landgut Falkenstein!

Enjoy a healthy and aromatic cuisine with us.

Our executive chef Marcus Zillmann and his team will spoil you with healthy and delicious dishes ranging from classics to new interpretations.

We have highlighted our particularly healthy dishes and our dishes that characterize Landgut Falkenstein in **green** and **LF**.

We send you on a culinary gourmet journey and invite you to discover the healthy world of herbs with us.

Pay attention to the description of the herbs on the following pages and experience their power.

Enjoy your evening with us.

Ihr Team des Restaurant Landgut Falkenstein

Your team of restaurant Landgut Falkenstein

Andreas Wetendorf  
**Restaurant Manager**

Marcus Zillmann  
**Executive Chef**

Stefanie Mosch  
Anja Jakschik  
Dominik De Odorico

Christian Behres  
Justus Meyer  
Mehmet Tamgac

Mit großartiger Unterstützung unserer fleißigen Auszubildenden!

With great support from our diligent apprentices

---

## VORAB / STARTER

Superfood Salat 19,50  
mit jungem Spinat, Quinoa, Granatapfel, Avocado und Walnusskernen  
Superfood Salad with spinach, quinoa, pomegranate avocado and walnuts

Gratinierte Artischockenböden 19,50  
mit Ziegenkäse, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten  
und gehobeltem Parmesan  
Gratinated artichoke with goat cheese, rocket salad, olives  
Sun-dried tomatoes and Parmesan shavings

Gegrillte halbe Avocado 16  
mit Mango Salsa und gezupften Herbstsalaten  
Grilled half avocado with mango salsa and autumn salads

LF Handgeschnittenes Tatar vom Freilandrind 22  
mit Kaperncreme, eingelegter Rote Beete und Frankfurter grünen Kräutern  
Hand-cut tartare from free-range cattle with caper cream, pickled beetroot  
and Frankfurt green herbs



Frankfurter grüne Kräuter (Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Kresse) sind gesund und vitaminreich. Sie kurbeln den Stoffwechsel an und enthalten unter anderem viel Eisen & Vitamin C

Frankfurt green herbs (Chives, borage, pimpinelle, chervil, sorrel, parsley, cress) are healthy and rich in vitamins. They stimulate the metabolism and contain, among other things, a lot of iron & vitamin C

## SUPPEN & ZWISCHENDURCH / SOUPS & BETWEEN

Karotten-Ingwer Cremesuppe  
mit Zuckerschoten und Kerbel 9,50  
Carrot ginger soup with sugar snap and chervil

LF Essenz vom Taunusrind 14  
mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch  
Essence from the Taunus beef with herbs patties, root vegetables and chives

Hausgemachte Tagliatelle  
mit confiertem Bio-Eigelb, Wintertrüffel und Parmesan  
Homemade tagliatelle with confected organic egg yolk, winter truffle and parmesan

Als Zwischengang 18  
As small portion

Als Hauptgang 24  
As main course



**Schnittlauch wirkt antibakteriell, verdauungsfördernd und gegen hohen Blutdruck. Auch wird ihm eine blutreinigende Bedeutung nachgesagt.**

Chives have an antibacterial, digestive effect and are useful against high blood pressure. It is also said to have a blood purifying meaning.

**Kerbel vitalisiert! Ihm wird eine vitalisierende und blutverdünnende Wirkung zugeschrieben.**

Chervil vitalizes! It is said that it has a vitalizing and blood-thinning effect.

## LANDGUTKLASSIKER / LANDGUT CLASSICS

- LF Großmutter's Rinderroulade 28  
mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und glasiertem Taunusapfel  
Grandmother's beef roulade  
with cream savoy, mashed potatoes and glazed Taunus apple
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten 29  
mit gerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Schmandgurken  
Veal escalope fried in barrel butter  
with stirred cranberries, fried potatoes and sour cucumbers
- Wintergemüse vom Markt «Falkenstein Grand» 21  
mit gebratener Polentaschnitte und Salbeivinaigrette  
Winter vegetables from the market «Falkenstein Grand»  
with fried polenta slices and sage vinaigrette
- Vegetarisches Schnitzel vom Knollensellerie 18  
mit Preiselbeeren, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln  
Vegetarian veal from celery root  
with cranberries vegetables and roasted potatoes



Salbei wirkt heilend - neben den ätherischen Ölen auch durch die Gerbstoffe. Der Gattungsname Salvia stammt vom lateinischen Wort «salvare» für heilen und deutet auf die Heilkraft verschiedener Salbeiarten oder als Salbei bezeichneter Arten hin.

Sage heals – what not only comes due to the tannins, but also in addition to the essential oils. The generic name Salvia comes from the Latin word «salvare» for healing and indicates the healing power of various sage species or species known as sage.

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

- Filet vom Island Kabeljau 34  
mit Artischocken im Sud, dicken Bohnen und Sepiagnocchi  
Icelandic cod fillet  
with artichokes in the broth, broad beans and sepia gnocchi
- LF Gebratenes Filet vom Taunussaibling 28  
mit cremigem Petersilienrisotto, Rote Bete und Nussbutter  
Fried fillet of char from char  
with creamy parsley risotto, beetroot and nut butter
- Gebratenes Rinderfilet vom Metzger Glasstetter 38  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree, glasiertem wilden Brokkoli und Trüffeljus  
Fried beef fillet from butcher Glasstetter  
with truffled mashed potatoes, glazed wild broccoli and truffle jus
- LF Rosa gegarter Hirschkalbsrücken 34  
mit Gewürzjus, Kürbispüree, glasierten Schwarzwurzeln und Topfenspätzle  
Pink cooked back of young venison  
with spiced jus, pumpkin puree, glazed salsify and curd noodles



Petersilie: Ist gesund! Sie enthält reichlich Mineralstoffe und Vitamine, Beta-Carotin und Folsäure, ätherische Öle und Antioxidantien

Parsley: is healthy! It contains plenty of minerals and vitamins, beta-carotene and folic acid, essential oils and antioxidants

## RESTAURANT LANDGUT FALKENSTEIN

---

### DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet Selection of homemade ice cream and sorbet	eine Kugel one scoop	3
Vanille Creme brûlée und Riegel von Honigkuchen mit Blutorange und Marone Vanilla creme brulee and bar of honey cake with blood orange and chestnut		12
Lauwarmer Kokosgrieß mit Granatapfelkernen und Granatapfelsorbet Lukewarm coconut semolina with pomegranate seeds and pomegranate sorbet		12
Gerührter Ziegenjoghurt mit Berberitzen , Cranberry und knusprigen Cerealien Stirred goat yogurt with barberries, cranberry & crunchy cereals		9,50
Hartkäseauswahl Hard cheese selection Gouda 5 J. / Schweiz, Cironé 2 J./ Frankreich, English Farmhouse Cheddar 1 J. / England Käse mit erhöhtem Spermidinanteil, dieser kann den Alterungsprozess vermindern und die gesunde Lebensspanne verlängern Cheese with lots of spermidine which can slow down the aging process		12
Käseauswahl vom Affineur Waltmann mit Nüssen, Trauben und hausgemachtem Chutney: Cheese selection from Affineur Waltmann with nuts, grapes and homemade chutney:		
3 Sorten Käse   3 kinds of cheese		12
5 Sorten Käse   5 kinds of cheese		18
Begleitender Süß- oder Portwein (0,05 l) Dessert wine or port wine (0,05 l)		6