

VORAB / STARTER

Superfood Salat mit jungem Spinat, Buchweizen, Granatapfel, Avocado und Kernen Superfood Salad with spinach, buckwheat, pomegranate avocado and seeds	18,50
Salat vom marinierten Griesheimer Stangenspargel mit Soja-Leinölvinaigrette, knusprigem Pumpernickel und Wiesenkräutern Salad from the marinated Griesheimer asparagus with soy linseed oil vinaigrette, crispy pumpernickel and meadow herbs	17
Gebeiztes Filet vom Faroer Lachs mit marinierten Gartengurken, Senfkornvinaigrette und Meerrettichcreme Pickled fillet of Faroe salmon with marinated cucumbers, mustard seed vinaigrette and horseradish cream	22

SUPPEN / SOUPS

Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Zuckerschoten und Kerbel Carrot ginger soup with sugar snap and chervil	9,50
Süppchen vom Griesheimer Stangenspargel mit Spargeleinlage und Graubrotcroutons Griesheimer asparagus soup with asparagus inlay and brown bread croutons	10,50

LANDGUTKLASSIKER / LANDGUT CLASSICS

LF Großmutter's Rinderroulade mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und glasiertem Taunusapfel Grandmother's beef roulade with cream savoy, mashed potatoes and glazed Taunus apple	29
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten mit gerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Schmandgurken Veal escalope fried in barrel butter with stirred cranberries, fried potatoes and sour cucumbers	29
Frühlingsgemüse vom Markt «Falkenstein Grand» mit gebratener Polentaschnitte und Vinaigrette vom Heilkraut des Monats Spring vegetables from the market «Falkenstein Grand» with fried polenta slices and vinaigrette of the medicinal herb of the month	22

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Filet vom Island Kabeljau mit Artischocken- Bohnencasoulet und gegrilltem Spitzpaprika Icelandic cod fillet with artichoke bean cassoulet and grilled pointed pepper	34
Gebratenes Rinderfilet vom Metzger Glasstetter mit zweierlei Spargel, Wildkräuterkartoffeln und Sauce Béarnaise Fried beef fillet from butcher Glasstetter with two types of asparagus, wild herb potatoes and Béarnaise sauce	37
Portion Griesheimer Stangenspargel mit Kräuterflädle, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter Portion of Griesheimer asparagus with herb pancakes, new potatoes, hollandaise sauce or clarified butter	24
wahlweise mit: Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten optionally with: Wiener Schnitzel fried in barrel butter	+ 12
Auswahl von Roh- und Kochschinken Selection of raw and cooked ham	+ 8
Filet vom Island Kabeljau (100 g) Icelandic cod fillet (100 g)	+ 15

DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet Selection of homemade ice cream and sorbet	eine Kugel one scoop	3
Joghurt Creme brûlée mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahmeis Yogurt creme brulee with marinated strawberries and sour cream ice cream		12
Gerührter Ziegentopfen mit Berberitzen , Cranberry und knusprigen Cerealien Stirred goat yogurt with barberries, cranberry & crunchy cereals		9,50
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		15
5 Sorten Käse 5 kinds of cheese		20
Begleitender Süß- oder Portwein (0,05 l) Dessert wine or port wine (0,05 l)		6

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. All prices are in Euro include the statutory VAT. Please do not hesitate to address our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.