

### VORAB | STARTER

€

„Superfood Salat“ -health-

16

mit jungem Spinat, Buchweizen, Granatapfel, Avocado und Kernen

*Superfood Salad with spinach, buckwheat, pomegranate avocado and seeds*

„Landgut's Tomatenbrot“

18

eingelegte bunte Tomaten, knuspriges Focaccia und cremiger Burrata

*„Landgut's tomato-bread“ with regional tomatoes, crunchy focaccia and burrata*

Gebeiztes Filet vom Faroer Lachs - Landgut -

21

mit marinierten Gartengurken, Senfkornvinaigrette und Meerrettichcreme

*Pickled fillet of Faroe salmon with marinated cucumbers, mustard seed vinaigrette and horseradish cream*

Marinierter Gelbflossenthunfisch

24

mit gegrillter Avocado, Flugmango und mildem Koriander- Chili Sud

*Marinated yellowfin thuna, grilled avocado, mango and mild chili coriander chutney*



Genießen Sie bei uns eine gesunde und aromatische Küche.

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

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 Euros and include the statutory VAT.  
Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*

### SUPPEN & Zwischendurch | SOUPS & BETWEEN

Karotten-Ingwer Schaumsuppe **-health-** 9,50  
mit glasierten Zuckerschoten und Kerbel  
*Carrot ginger soup with sugar snap and chervil*

„Gazpacho Andaluz“ – **health -** 9,50  
mit Wassermelone, Sauerrahm und Buschbasilikum  
*„Gazpacho-Andaluz“ with watermelon, sour cream and basil*

Hausgemachte Tagliatelle  
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan 18/ 24  
*Homemade Tagliatelle with organic egg yolk, sliced summer truffles and Parmesan*

### LANDGUT KLASSIKER | CLASSIC LANDGUT €

Großmutter's Rinderroulade **-Landgut-** 28  
mit Liebstöckel- Karottenstampf und wildem Brokkoli  
*Grandmother's beef roulade  
with lovage, carrot mash and wild broccoli*

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 sourcream cucumbers*

Landgut's Gemüsevariation „Quer Beet“ **-health-** 22  
mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette  
*Variation of vegetables "Quer Beet" with fried polenta slices and herbal vinaigrette*



**Basilikum:** Die Gerbstoffe der Pflanze wirken verdauungsfördernd und appetitanregend durch die Kombination aus ätherischen Ölen und vielen Vitaminen.

**Basil:** *The tannins in the plant have a digestive and appetizing effect based on the combination of essential oils and many vitamins.*

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

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

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 Euros and include the statutory VAT.  
Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens  
or ingredients that may cause intolerances.*

### HAUPTGANG | MAINCOURSE

€

Filet vom Island Kabeljau  
mit Artischocken- Bohnencasoulet und gegrilltem Spitzpaprika  
*Icelandic cod fillet  
with artichoke bean cassoulet and grilled pointed pepper*

34

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt und Sepia  
mit Krustentierbisque, bunten Tomaten und Ricotta-Gnocchi  
*Fried filet of white halibut and sepia  
with regional tomatoes and ricotta gnocchi*

36

180g Rinderfilet vom Metzger Glasstetter  
mit grünem Spargel, Süßkartoffelstampf, Pfifferlingen und Sauce Bearnaise  
*180g beef fillet from butcher Glasstetter  
with green asparagus, sweet potato smash, chanterelle and Béarnaise sauce*

38

**Cremige Sardische Nudeln – health -**  
mit geröstetem Blumenkohl, jungen Erbsen und Brunnenkressesud  
*Sardinian pasta with roasted cauliflower, young peas and watercressbrew*

24

#### Heilkraut des Monats/ medicinal herb of the month

##### Juni/June:

**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**

##### Juli/July:

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

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



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 Euros and include the statutory VAT.*

*Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*

## DESSERT

€

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet  
*Selection of homemade ice cream and sorbet*

eine Kugel  
*one ball*

3

Joghurt Creme Brulée  
mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahmeis

*Yogurt creme brulee with marinated strawberries and sour cream ice cream*

12

Lauwarmer Schokoladentarte  
mit eingelegten Kirschen und Bourbon Vanilleeis

*Lukewarm chocolate cake with marinated cherries and vanilla ice cream*

12

Gerührter Ziegenjoghurt **-health-**  
mit Berberitzen, Cranberry und knusprigen Cerealien

*Stirred goat yogurt with barberries, cranberry & crunchy cereals*

9,50

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen  
mit Fruchtbrot, Trauben und hausgemachtem Chutney

*Cheese selection from with nuts, grapes and homemade chutney:*

3 Sorten Käse / *3 kinds of cheese*

18

5 Sorten Käse / *5 kinds of cheese*

24

begleitender Süß- oder Portwein (0,05 l) EUR 6,00

*Dessert wine or port wine (0,05)*



Wenn Sie den Genuss unserer Speisen auch Zuhause erleben möchten, können Sie dies ganz unkompliziert über unseren **Grill & Health Express**.

Fragen Sie unser Servicepersonal, wir informieren Sie gerne.

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 Euros and include the statutory VAT.  
Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*