

VORAB / STARTER

€

«Superfood Salat» -health-

18

mit jungem Spinat, Buchweizen, Granatapfel, Avocado und Kernen

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

Tatar von der gebackenen roten Bete -health-

18

geröstete Weizenkeime, Sojacreme, Quitte und Wildkräuter

Tartar of baked beetroot, with roast wheat germ, soyacream, quince and herbals

Gebeiztes Filet vom Faroer Lachs - Landgut -

mit eingelegtem jungen Blumenkohl, gehacktem Ei und Meerrettichcreme

22

Pickled fillet of Faroe salmon with pickled cauliflower, hashed egg and horseradish cream

Marinierter Gelbflossen-Thun

mit gegrillter Avocado, Flugmango und mildem Koriander-Chili Sud

24

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

Schlemmerbrot Falkenstein Grand

hausgemachtes Foccaccia, cremiger Burrata, Feige und Pata Negra

24

«Schlemmerbrot Falkenstein Grand»

Homemade Focaccia, burrata, fig and Pata Negra



Pata Negra: Der zarte Hinterschinken vom reinrassigen Ibéricoschwein ist nicht nur in Spanien sehr beliebt. Der Name bedeutet „schwarzer Huf“ und bezieht sich auf die Klaue des iberischen Schweins. Die Schweine werden mit Eicheln gefüttert und erhalten so ihre schwarze Farbe

Koriander: Der Allrounder ist nicht mehr nur in der asiatischen Küche zu Hause. Leicht zu verwechseln mit Petersilie, jedoch viel zarter und feiner. Er dient als guter Unterstützer zum Detoxing, wirkt antibiotisch, beruhigt den Bauch und ist entzündungshemmend

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 unserem Service-Team.

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 UND ZWISCHENDURCH / SOUPS

Geschäumtes Süppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit eingelegtem Ingwer, Kürbiscreme und Kernöl 12
Foamed pumpkin soup, with marinated ginger, pumpkincream and core oil

Essenz vom Freilandrind 14
mit jungen Wurzeln, Flädle und Schnittlauch
Essence from open land beef with young root, flat cake and chive

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

Haugemachte Kürbismaultaschen
mit gehobeltem Peccorino und gerösteten Kürbiskernen 18/24
Homemade pasta squares filled with pumpkin, peccorino and roasted pumpkin seeds



Liebstöckel: Ursprünglich ist der Liebstöckel in Südwesteuropa beheimatet, gedeiht jedoch auch in Mitteleuropa prächtig, wodurch er schon seit mehreren hundert Jahren nicht mehr aus der Küche zu denken ist. Durch seine harntreibenden und aktivierenden Eigenschaften stärkt der Liebstöckel den Stoffwechsel und die Harnorgane.

Feige: Sie sind honigsüß, saftig, kalorienarm und gesund. Viele Vitamine und Mineralstoffe die enthalten sind, fördern unsere Gesundheit. Der hohe Anteil an Vitamin A ist gut für die Haut, Schleimhäute und die Sehkraft. Außerdem ist eine hohe Konzentration an Kalium, Phosphor und Eisen enthalten

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 unserem Service-Team.

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.

LANDGUT-KLASSIKER / LANDGUT CLASSICS

€

Großmutter's Rinderroulade -Landgut-

28

mit Liebstöckel- Karottenstampf, Taunusapfel und wildem Brokkoli

Grandmother's beef roulade with lovage carrot mash and wild broccoli and apple

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten

29

mit gerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Grenaille-Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Schmandgurken

Veal escalope fried in barrel butter

with stirred cranberries, fried potatoes or grenaille potatosalad and sourcream cucumbers

Landguts Gemüsevariation «Quer Beet» -health-

24

mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette

Variation of vegetables «Quer Beet» with fried polenta slices and herbal vinaigrette



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 unserem Service-Team.

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 34
mit cremigem Babyspinat, gebackener Topinambur und Schnittlauch Beurre Blanc
Iceland cod fillet with creamy spinach, baked sunchoke and chive beurre blanc

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt und Sepia 36
mit Krustentier-Muschelsud, glasiertem Fenchel und Ricotta Gnocchi
Fried fillet of white halibut and sepia with shellfish-mussel-brew, glazed fennel and ricotta gnocchi

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken -Landgut- 36
mit Preiselbeerjus, Kürbis, glasierter Petersilienwurzel und Grießnockerl
Medium roasted young venison with cranberryjus, pumpkin, glazed parsley root and semolina dumpling

180 g Rinderfilet vom Metzger Glasstetter 38
mit grünem Spargel, Süßkartoffelstampf, Steinpilze und Sauce Bearnaise
180 g beef fillet from butcher Glasstetter
with green asparagus, sweet potato smash, boletus and Béarnaise sauce

Cremiges Aquarello Risotto – health - 26
mit Kürbis, wildem Brokkoli und knuspriger Süßkartoffel
Creamy Aquarello Risotto
with pumpkin, broccoli and crunchy sweat potatoe



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 unserem Service-Team.

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	pro Kugel per scoop	3
Joghurt Creme Brulée mit marinierten Himbeeren und Sauerrahmeis Yogurt creme brulee with marinated raspberrys and sour cream ice cream		12
Lauwarmer Valrhona-Schokoladenflan mit eingelegter Birne, Cashewnuss und weißem Schokoladeneis Lukewarm «Valrhona» chocolateflan, with marinated pear, cashew and white chocolate ice cream		14
Buchweizenpfannkuchen mit marinierter Feige und - health - karamellisierten Walnüssen Buckwheat pancake wirh marinated figs and caramelized walnut		12
Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen mit Früchtebrot, 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

Dessert wine or port wine (0,05)

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 unserem Service-Team.

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.