

FG

RR



**FALKENSTEIN GRAND**  
KÖNIGSTEIN

**VILLA ROTHSCHILD**  
KÖNIGSTEIN



---

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»

Winston Churchill

---



## Landgut-Schmaus

Frischer Wind im Landgut: Küchenchef Marcus Zillmann experimentiert, kreiert und fasziniert. Und jetzt auch in unserem Restaurant im Falkenstein Grand. Besuchen Sie uns hoch über den Dächern der Mainmetropole und lassen sich von Produkt, Passion und Perfektion begeistern.

In den Oktoberwochen servieren wir ein kulinarisches Spezial, Aperitif inbegriffen. Freuen Sie sich auf gesunden Geschmack in absolutem Wohlfühl-Ambiente!

<b>Ort</b>	<b>Restaurant Landgut Falkenstein</b>
<b>Datum</b>	<b>01. - 31.10.</b>
<b>Leistung</b>	<b>3-Gänge-Menü inkl. Aperitif</b>
<b>Preis</b>	<b>EUR 69</b>
<b>Reservierung</b>	<b>T 06174 900 E <a href="mailto:falkenstein-grand@brhhh.com">falkenstein-grand@brhhh.com</a></b>



## Unsere Kochkurse

<b>Ort</b>	Villa Rothschild-Küche
<b>Datum</b>	24.10. » Taunusschätze « 14.11. » Adventsfreuden «
<b>Zeit</b>	ab 14:00 Uhr
<b>Preis</b>	EUR 225
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com">events.villa-rothschild@brhhh.com</a>



Was bietet der Taunus und wie verführt man kulinarisch in der Adventszeit am besten? Wer erfahren will, was dahintersteckt und willens ist, auf den Geschmack zu kommen, dem empfehlen wir unsere Kochkurse in der weitläufigen Rothschild Grill & Health-Küche.

Von unserem Küchenteam erklärt und begleitet, wird in einer kleinen Gruppe von kochbegeisterten Gleichgesinnten das eigene Menü erkocht und natürlich erschmeckt. Der Preis versteht sich inklusive aller Produkte, Weinbegleitung, Rezeptmappe und Villa Rothschild-Kochschürze.



## Kinderbackkurse

<b>Ort</b>	Villa Rothschild-Küche
<b>Datum</b>	28.11.   05.12.
<b>Zeit</b>	11:00 bis 14:00 Uhr
<b>Preis</b>	EUR 45
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com">events.villa-rothschild@brhhh.com</a>

Auf die Plätzchen, fertig, los. Gemeinsam mit den jungen passionierten Hobbybäckern wird die vorweihnachtliche Backsaison eingeleitet.

Wir rühren, kneten, stechen aus und verzieren die gebackenen Leckerbissen nach Lust und Laune. Bei Kinderpunsch, Weihnachtsmusik und mit ganz viel Spaß verwandeln wir die Rothschild-Küche in eine bunte, vorweihnachtliche und herrlich duftende Backstube.





## Gans to go

Das schmeckt so richtig gut, ist aber auch eine Menge Arbeit. Wir machen es Ihnen einfach und bereiten unsere Oldenburger Freilandgans mit Apfelrotkohl, Bratapfel, glasierten Maronen und geschmelzten Kartoffelklößen vor. Sie müssen das Werk dann nur noch im heimischen Ofen für das gemeinschaftliche Erlebnis vollenden. Perfekte Arbeitsteilung mit garantiertem Geschmackserfolg!

Bitte beachten Sie, dass eine Bestellung drei Werktage vor Abholung notwendig ist. Für eine Lieferung bitten wir um individuelle Anfrage.

<b>Datum</b>	<b>11.11. bis 23.12.</b>
<b>Preis</b>	<b>EUR 198</b>
<b>Reservierung</b>	<b>T 06174 900</b> <b>E <a href="mailto:falkenstein-grand@brhhh.com">falkenstein-grand@brhhh.com</a></b>







---

«Zu Weihnachten empfinden wir besonders stark, wie eng wir in der Familie zusammengehören und was wir ihr verdanken.»

Richard von Weizsäcker

---



## Weihnachtliches 4-Gänge-Gänsemenü

<b>Ort</b>	Restaurant Landgut Falkenstein
<b>Datum</b>	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
<b>Preis</b>	EUR 85
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.falkenstein-grand@brhhh.com">events.falkenstein-grand@brhhh.com</a>

### ERSTER GANG

Knackiger Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing, Blätterteig-Fleurons, eingelegtem Muskatkürbis und geräucherter Entenbrust

### ZWEITER GANG

Essenz von der Oldenburger Freilandgans, mit Wurzelgemüse, Kräuterflädle und Brätsocken

### DRITTER GANG

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans mit hausgemachtem Rotkohl, Bratapfel, glasierten Maronen und geschmelztem Kartoffelkloß

### VIERTER GANG

Geeister Christstollen mit Gewürzwetschgen, kandierten Walnüssen und Vanilleschaum





## 5-Gänge-Weihnachtsmenü

<b>Ort</b>	Restaurant Landgut Falkenstein
<b>Datum</b>	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
<b>Preis</b>	EUR 109
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E events.falkenstein-grand@brhhh.com

### ERSTER GANG

Hausgebeiztes Filet vom Färöer Lachs mit eingelegten Senfgurken, Meerrettich und Sauerrahm oder Vitello von Thunfisch und Kalbsrücken mit geschmorter süßer Zwiebel, gebackenen Kapern und Radieschen

### ZWEITER GANG

Geschäumtes Selleriesüppchen mit Bio-Eigelb und Périgord-Trüffel oder Essenz vom Freilandrind mit Wurzelgemüse, Grießnocke und Kerbel

### DRITTER GANG

Filet vom Flusszander mit glasierter Roter Bete, Ricottagnocchi und Mohnbutter oder kross gebratener Island-Kabeljau mit glasierten Schwarzwurzeln, Krustentierschaum und Lauchpüree

### VIERTER GANG

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit Nussbutterkartoffeln, wildem Brokkoli und Kräutersaitlingen oder rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Kürbispüree, sautiertem Rosenkohl, Preiselbeerjus und Topfenspätzle

### FÜNFTER GANG

Rumtopfmousse mit Lebkuchenbiskuit und Pflaumensorbet oder französische Käseauswahl vom Affineur Waltmann mit Chutneys und Fruchtbrot



## Vegetarisches Weihnachtsmenü

<b>Ort</b>	Restaurant Landgut Falkenstein
<b>Datum</b>	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
<b>Preis</b>	EUR 79
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E events.falkenstein-grand@brhhh.com

### ERSTER GANG

Knackiger Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing, Blätterteig-Fleurons, eingelegtem Muskatkürbis

### ZWEITER GANG

Geschäumtes Selleriesüppchen mit Bio-Eigelb und Périgord-Trüffel

### DRITTER GANG

Hausgemachte Ricottagnocchi mit glasierter Roter Bete, wildem Brokkoli und Mohnbutter

### VIERTER GANG

Cremige Sardische Nudeln mit Kräutersaitlingen, sautiertem Rosenkohl und Schnittlauchsud

### FÜNFTER GANG

Geeistes Nougatparfait mit Haselnuss-Zimtschaum und Rüblikuchen



## Weihnachtliches 4-Gänge-Gänsemenü

Ort	Restaurant Villa Rothschild Grill & Health
Datum	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
Zeit	12:00 bis 14:00 Uhr
Preis	EUR 89
Reservierung	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com">events.villa-rothschild@brhhh.com</a>

### ERSTER GANG

Knackiger Feldsalat mit Champagner-Trüffel-Dressing, dazu Wachtelroulade, Feigen und Blätterteig-Fleurons

### ZWEITER GANG

Essenz von der Oldenburger Freilandgans mit kleinen Ravioli, Wurzelgemüse und Petersilie

### DRITTER GANG

Ofenfrische Oldenburger Freilandgans mit Apfel-Rotkraut, Kartoffel-Knödel, glasierten Maronen und Orangenjus

### VIERTER GANG

Geeistes Nougatparfait mit Haselnuss-Zimtschaum und Rüblikuchen





## Weihnachtliches 5-Gänge-Menü

<b>Ort</b>	Restaurant Villa Rothschild Grill & Health
<b>Datum</b>	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
<b>Preis</b>	EUR 115
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E events.villa-rothschild@brhhh.com

### ERSTER GANG

Tatar und gegrillter Yellow Fin Thunfisch mit weißem Tomatenschaum, confierten Kirschtomaten und Avocado oder rosa gebratener Kalbsrücken mit Vinaigrette vom gehackten Ei, Kapern und Radieschen

### ZWEITER GANG

Aufgeschäumtes Süppchen von der Esskastanie mit jungem Lauch und Périgord-Trüffel oder Essenz von Waldpilzen mit Grießklößchen, Buchenpilzen und Kerbel

### DRITTER GANG

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Blini, Beurre Blanc und geschmorter Zwiebel oder kross gebratener Steinbutt, mit Karottenpüree, Blattsalatsauce und knuspriger Wildgarnele

### VIERTER GANG

Gratiniertes Simmenthaler Rinderfilet mit Kartoffel-Mousseline, wildem Brokkoli und Mandelbutter oder Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel mit Selleriepüree, Kräutersaitlingen und Rosenkohlblättern

### FÜNFTER GANG

Rumtopfmousse mit Lebkuchenbiskuit und Pflaumensorbet oder französische Käseauswahl vom Affineur Waltmann mit Chutneys und Früchtebrot.



## Vegetarisches 5-Gänge-Menü

<b>Ort</b>	Restaurant Villa Rothschild Grill & Health
<b>Datum</b>	24.12. (abends) 25. & 26.12. (mittags und abends)
<b>Preis</b>	EUR 89
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E events.villa-rothschild@brhhh.com

### ERSTER GANG

Knackiger Feldsalat mit Kürbiskernen und Blätterteig-Fleurons

### ZWEITER GANG

Aufgeschäumtes Süppchen von der Marone mit jungem Lauch und Périgord-Trüffel

### DRITTER GANG

Gebackene Kichererbsen-Falafel mit Karottenpüree und Gewürz-Joghurt

### VIERTER GANG

Cremiges Risotto mit Rosenkohlblättern, Kräutersaitlingen und Blattsalatsauce

### FÜNFTER GANG

Geeistes Nougatparfait mit Haselnuss-Zimtschaum und Rüblikuchen

Merry  
Christmas  
&  
Happy  
New Year



## Silvestermenü Falkenstein Grand

<b>Ort</b>	Restaurant Landgut Falkenstein
<b>Datum</b>	31.12.
<b>Leistung</b>	Menu inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Apero und Kaffee sowie Feuerwerk mit Blick auf die Skyline
<b>Preis</b>	EUR 229
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.falkenstein-grand@brhhh.com">events.falkenstein-grand@brhhh.com</a>

### ERSTER GANG

Hausgebeiztes Filet vom Färöer Lachs, mit bunten  
Beten, Schnittlauchöl und Kopfsalatherzen

### ZWEITER GANG

Consommé Double mit jungen Wurzeln, Brioche-Nocke  
und gehobeltem Périgord-Trüffel

### DRITTER GANG

Gebratene Tranche vom Island-Kabeljau mit Muskatkürbis,  
eingelegten Buchenpilzen und Kernöl-Beurre Blanc

### VIERTER GANG

Gratiniertes Filet vom Weiderind mit Portweinjus,  
Artischockencreme, sautiertem wilden Brokkoli und  
Kräuterblini

### FÜNFTER GANG

Variation von der Valrhona Schokolade, gebackener  
Flan, weißes Schokoladeneis und Dulcey Mousse mit  
Gewürzorange

---

«Gib jedem Tag die Chance, der  
schönste deines Lebens zu werden.»

Marc Twain



---

## Silvestermenü Villa Rothschild

<b>Ort</b>	Restaurant Villa Rothschild Grill & Health
<b>Datum</b>	31.12.
<b>Leistung</b>	Menü, Feuerwerk über dem Rothschildpark
<b>Preis</b>	EUR 149 Kinderbuffet und -betreuung EUR 59
<b>Reservierung</b>	T 06174 909 800 E <a href="mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com">events.villa-rothschild@brhhh.com</a>

### ERSTER GANG

Geflämmt Hamachi und marinierte Königskrabbe  
mit Pak-Choi, Gewürzdashi und Yuzu

### ZWEITER GANG

Tatar vom Weiderind mit gehobeltem Périgord-Trüffel,  
confiertem Bio-Eigelb und Graubrotknusper

### DRITTER GANG

Geschäumtes Artischockensüppchen mit Curry Jaipur,  
knackiger roter Wildgarnele und Kokos

### VIERTER GANG

Confierte Atlantik-Seezunge mit Selleriecreme,  
sautiertem Babyspinat und Muschelsud

### FÜNFTER GANG

Westholme Wagyu Tafelspitz vom Lavasteingrill mit  
wildem Brokkoli, Buchenpilzen und Topinambur

### SECHSTER GANG

Variation von der Valrhona Schokolade, gebackener  
Flan, weißes Schokoladeneis und Dulcey Mousse mit  
Gewürzorange

---

---

«Versuchungen sollte man  
nachgeben. Wer weiß, ob sie  
wiederkommen!»

Oscar Wilde

Fragen Sie bei Ihrer Reservierung also auch jederzeit gerne nach unseren attraktiven Übernachtungsraten für Ihren Aufenthalt im wunderschönen Taunus.

Mitten in der Heilklimazone, beim Erleben purer Natur unserer Region und mit einem Besuch in unserem ASCARA Fitness- & Spa-Bereich kann man ganz wundervoll entspannen und neue Kraft tanken. Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein!

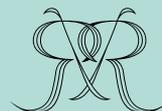
---





**FALKENSTEIN GRAND**  
KÖNIGSTEIN

Debusweg 6-18  
61462 Königstein im Taunus - Germany  
T +49 6174 90 0 F +49 6174 90 9090  
falkenstein-grand@brhhh.com  
brhhh.com/falkenstein-grand



**VILLA ROTHSCHILD**  
KÖNIGSTEIN

Im Rothschildpark 1  
61462 Königstein im Taunus - Germany  
T +49 6174 290 80 F +49 6174 290 8888  
villa-rothschild@brhhh.com  
brhhh.com/villa-rothschild