



Landgut Falkenstein

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.



VORSPEISEN

Marinierte bunte Gartentomaten
cremiger Burrata, Basilikum und knuspriges Focaccia
- 18,00€ -

Superfood Salat
mit jungem Spinat, Buchweizen, Granatapfel,
Avocado und Kernen
- 18,00€ -

„Landgut’s“ Tatar vom Freilandrind
mit Trüffelcreme, Kopfsalatherzen und gehobeltem Sommertrüffel
- 26,00€ -

Geflämmtes Filet vom Faroer Lachs
mit eingelegter Gartengurke, Miso und Senfkornvinaigrette
- 22,00€ -

“Landgut’s” Vitello Tonnato
Yellow Fin Thunfisch, rosa gegarter Kalbsrücken, gebackene Kapern
und geschmorte süße Zwiebel
- 24,00€ -

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.



SUPPEN & ZWISCHENDURCH

Geschäumtes Kopfsalatsüppchen
mit Nußbutter und gebratener roter Wildgarnele
- 14,00€ -

Geschäumtes Pfifferlingssüppchen
mit glasiertem Frühlingslauch und Wildkräuteröl
- 12,00€ -

Hausgemachte Tagliatelle
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan
- 18,00/26,00€ -

Heilkraut des Monats: Melisse

*Auch bekannt als Zitronenmelisse wegen ihres charakteristischen Zitronen Dufts.
Durch ihre ätherischen Öle wirkt sie beruhigend und angstlösend, daher ist sie sehr
hilfreich um Schlafstörungen und Verdauungsprobleme zu lindern.*

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.



LANDGUT KLASSIKER

Sanft geschmortes „Donald Russel“ Kalbsbäckchen
mit jungen Wurzeln, cremigem Kartoffelpüree und Schnittlauch
- 28,00€ -

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten
mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln oder Grenaille-Kartoffelsalat und Schmandgurken
- 29,00€ -

Landgut's Gemüsevariation „Quer Beet“
mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette
- 24,00€ -

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.



HAUPTGANG

Confiertes Filet vom weißen Heilbutt
mit geschmorten Gartentomaten, Sepia-Tagliolini und Bouillabaisse-Sud
- 36,00€ -

Filet vom Atlantik Seeteufel
mit geschmorter Spitzpaprika, Caponata von Aubergine,
Mandel und Sauce Provençal
- 34,00€ -

Rosa gebratene „Label Rouge“ Entenbrust
mit geschmortem Chiccorée, Pinienkerngnocchi und glasierten Kirschen
- 36,00€ -

180g Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter
mit Selleriepüree, sautierten Pfifferlingen,
grünem Spargel und Perigord Trüffeljus
- 38,00€ -

Cremiges Pfifferlingsrisotto
mit sautiertem wilden Brokkoli, süß-sauren jungen Wurzeln und Schnittlauchsud
- 26,00€ -

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.



DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet
- 3,00€ pro Kugel -

Crème Brûlée von der Original Beans Piura Porcelana Schokolade
mit eingelegter Mango, Passionsfrucht und Bananen-Sauerrahmeis
- 14,00€ -



Leicht geliertes Holunderblütensüppchen
mit Buttermilch, marinierten Beeren und Zitronenmelissensorbet
- 14,00€ -

Buchweizenpfannkuchen
mit marinierter Feige und karamellisierten Walnüssen
- 14,00€ -

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney
3 Sorten Käse - 18,00€ -
5 Sorten Käse - 24,00€ -

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.



UNSERE PARTNER & PRODUZENTEN

BECKABECK

Wir beim BeckaBeck verwenden für unsere Teige nur die besten BIO Zutaten. Das BIO-Getreide, vor allem alte, ursprüngliche Getreidesorten von der Schwäbischen Alb, werden von ausgewählten Landwirten angebaut. Die Zutaten kommen fast ausschließlich von Partnern aus der Region. Außer den Zutaten gibt es noch eine weitere ebenso wichtige Zutat für das beste Brot... Zeit. Zeit, die wir unseren Teigen geben, um zu ruhen und zu reifen. So können sich die Aromen voll entfalten, das Brot ist nachweislich bekömmlicher.

DER KELTENHOF

Seit über 20 Jahren kultivieren wir auf der fruchtbaren Filderebene ursprüngliche Salat- und Kräuterpersönlichkeiten. Wir haben uns an vergessene Arten erinnert, Urkräuter als Delikatessen erkannt und Blüten in Umlauf gebracht. Mit zarten Baby Leafs und Micro Leafs lösten wir in Deutschland eine kulinarische Revolution aus. Und unser Feldzug für den guten Geschmack geht täglich weiter.

DEUTSCHESEE

Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei Deutsche See auf einzigartige Qualität und absolute Frische. Das beginnt mit unserem Einkauf, der auf der ganzen Welt unterwegs ist, um Partner zu finden, denen Nachhaltigkeit genauso am Herzen liegt wie uns. Unser Qualitätsmanagement sorgt für frische und hochwertige Produkte – vom Züchter bis zum Kunden.

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.



MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

Die Liebe zum Käse wurde Volker Waltmann in die Wiege gelegt. Sein Vater Gerhard Waltmann betrieb jahrelang in Erlangen einen kleinen, aber feinen Käsehandel. Er war der erste deutsche Maître Fromager. Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

METZGEREI GLASSTETTER

"Geschmack mit Tradition" - ein Motto, nicht nur für renommierte Köche unserer Region, sondern sicher auch für uns. Die Zubereitung der Gerichte muss nicht kompliziert sein, Hauptsache, die Zutaten sind von bester Qualität. Für uns ist es deshalb eine Selbstverständlichkeit, für unsere Kunden nur beste Qualität bereit zu halten.

ORIGINAL BEANS

Bei Original Beans verfolgen wir die Mission, die Welt auf den Geschmack für Naturschutz zu bringen. Denn wir glauben, dass die Verwendung der seltensten Kakaosorten der Welt ein wirksamer Weg ist, um die heutige Kultur von Schokoladenkonsum, Essen und Luxus zu verändern.

Seit 2008 durchstreift unser Bean Team die entlegensten Regenwälder der Erde auf der Suche nach den seltensten Kakaosorten – den "Original Beans". Jede unsere Bohnen erzählt eine eigene Geschichte. Wir laden Dich ein, sie dir alle auf der Zunge zergehen zu lassen. Darüber hinaus, um die seltenen Kakaobohnen und ihre Ursprungswälder zu erhalten, lassen wir für jede verkaufte Tafel Schokolade einen Baum wachsen.

#Taste the rare and preserve it.

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.