



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

Superfood Salat

mit jungem Spinat, Feldsalat , Buchweizen ,Heidelbeeren,
Avocado und Kernen

- 18,00€ -

Tatar vom Weiderind mit gebrannten Perlzwiebeln, Parmesan und Haselnuss

- 20,00€ -

Variation vom Kürbis mit Ziegenkäsepraline, Feldsalat und Kürbiskerncreme

- 18,00€ -

“Landgut’s” Vitello Tonnato

Yellow Fin Thunfisch, rosa gegarter Kalbsrücken, gebackene Kapern
und geschmorte süße Zwiebel

- 24,00€ -

Heilkraut des Monats: Minze

Die Minze erfrischt nicht nur ihre Getränke und Speisen sondern hat auch eine Vielzahl an Heilkräften. Ob Kopfschmerzen, Schnupfen oder Darmbeschwerden, das Wunderkraut wirkt durch seine antiseptischen Öle nicht nur schmerzlindernd, sondern ist auch entspannend für Körper und Seele.



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 Süppchen von Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kernöl,
Zuckerschoten und Graubrotcroutons
- 12,00€ -

Essenz vom Ochsenschwanz mit Wurzelgemüse
Schnittlauch und Hausgemachter Maultasche
- 14,00€ -

Hausgemachte Tagliatelle
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Herbsttrüffel und Parmesan
- 19,00/25,00€ -

Ravioli von der Entenkeule mit Steckrübenpüree, Belper Knolle und Flower Sprouts
- 18€ -



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 gegarte Ochsenbacke an Kartoffelstampf, geschmorte Bundmöhren, wildem
Brokkoli und braunen Champignons

- 28,00€ -

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten
mit gerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Schmandgurken

- 29,00€ -

Landgut's Gemüsevariation „Quer Beet“
mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette

- 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.



HAUPTGANG

Confiertes Filet vom Faröer Lachs an Blattspinat, Roter Beete und Schnittlauch

Beurre Blanc

- 32,00€ -

Filet vom Island Kabeljau an Hummerschaum, Petersilienwurzel und sautierten

Rosenkohlblättern

- 34,00€ -

Geschmorter Schweinebauch an karamellisierten Spitzkohl, Röstzwiebelpüree und

Szechuan-Pfefferjus

32 € -

180g Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter

mit Topinamburcreme, geröstetem Blumenkohl und Kräutersaitlingen

- 38,00€ -

Risotto vom Hokkaido-Kürbis mit gegrilltem Lauch, eingelegtem Kürbis und

Kartoffelcrumble

- 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 -

karamellisierte Schokoladen-Bananenschnitte mit Passionsfrucht und
Zartbittercremeux

- 16,00€ -

Kürbistörtchen mit Nougatcreme, Mandarinengel und karamellisierten Walnüssen

- 14,00€ -

Mousse vom Körnigen Frischkäse mit Traubengelee, salzigen Schokoladencrumble
und Trauben-Hagebuttensorbet

- 12,00€ -

Käseauswahl vom Maitre 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.

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.

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



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.



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.