



---

# 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, Rucola , Buchweizen, Radieschen

Avocado und Kernen

- 20,00€ -

8;10;

Tatar vom Weiderind mit gebrannten Perlzwiebeln, Parmesan und Haselnuss

- 22,00€ -

1;7;8;10;

Tandoori Auberginencreme mit Artischocken-Tempura, Salzmandel, Granatapfel und gerösteter Feta

- 21,00€ -

4;7;8;12

Variation von Wildgarnele und Jacobsmuschel mit Kohlrabi, Sesamcreme , Gurkensud und knusprigem Chili-Öl

-23,00€-

2;5;11;13;14

---

### *Heilkraut des Monats: Basilikum*

Basilikum gehört zu den Lippenblütler und ist auch unter den Namen „Königskraut „ bekannt. Er besitzt eine hohe Zahl an bioaktiven Substanzen und kann auch als Prävention von Krebserkrankungen dienen. Der Basilikum wird in der chinesischen Medizin auch bei Herzerkrankungen verwendet. Neben den Gesundheitlichen Vorteilen, soll Basilikum, auch bei Mückenstichnén und Gelenkbeschwerden helfen.

---

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

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und gerösteten Sonnenblumenkerne

-15,00€-

7;13

Klare Tomatenessenz mit Basilikumsamen und confierten San-Marzano Tomaten

-15,00€-

1;12;

Hausgemachte Tagliolini

mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan

- 20,00/27,00€ -

1;4;7;9;13

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 mit Süßkartoffelpüree, grünem Spargel, Frühlingslauch  
und Radieschen

-32,00€-

7;9;13

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

- 34,00€ -

1;4;7;10;

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

- 28,00€ -

1;7

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

Filet vom Island Kabeljau an cremigen Blumenkohlpüree mit marinierten  
Weintrauben und Radicchio

- 37,00€ -

3;7;13

Rosa gebratener Lammrücken mit Frankfurter Grüne Kräuterpesto, Laugenknödel,  
Erbsencreme und glasierten Navetten

-39,00 € -

1;4;7;9;13

180g Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter  
mit auf Salz gebackenem Sellerie, Lauch-Chutney, Apfel und Tannenspitzenjus

-42,00€-

7;9;13

Risotto vom Weiterstätter Spargel mit gegrilltem grünen Spargel, Petersilie und  
Kartoffelcrumble

-32.00€-

4;7;9;13

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

- 3,50€ pro Kugel -

„Coupe Dänemark ala Falkenstein Grand“

Mit Birnensorbet, Schoko Financier, Vanileschaum und Salzkaramell

- 14,00€ -

1;7:8

Himbeerparfait mit saurem Fruchtbaiser, Vanillecreme und Himbeersauce

- 15,00€ -

1;7

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

3 Sorten Käse - 19,00€ -

5 Sorten Käse - 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.



---

## 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 Maitre 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.

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.