



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 ^{8;10}
20

Tatar vom Weiderind
mit Cashewnuss, Bio-Eigelb und eingelegten Pfifferlingen ^{1;10}
23

Körniger Frischkäse
mit Frankfurter Grüne Kräuter, Gartengemüse und knusprigem Sauerteigbrot ^{4;7;10}
20

Variation von Wild-Garnele und Jakobsmuschel
mit Kohlrabi, Sesamcreme,
Gurkensud und knusprigem Chili-Öl ^{2;5;11;13;14}
23

Heilkraut des Monats: Kerbel

Den Römern war das Kraut bereits gut bekannt. Es wird daher heute angenommen, dass die Römer den Kerbel vom Mittelmeergebiet aus zu uns brachten. Kerbel ist den meisten Menschen nur als Küchenkraut bekannt und genießt dort eine weite Verbreitung. Die Pflanze ist jedoch vor allem im Mittelalter auch als Heilpflanze bekannt gewesen



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

Pfifferlingscremesuppe mit Sherry und Haselnuss 7;8;9;12;13

15

Gazpacho Andaluz mit eingelegter Melonenschale und Basilikumöl 10

14

Hausgemachte Tagliolini

mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan 1;4;7;9;13

20/27



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 ^{7,9;13}
32

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Fassbutter gebraten mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Schmandgurken ^{1;4;7;10}
34

Landgut's Gemüsevariation „Quer Beet“
mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette ^{1;7}
28

Genießen Sie bei uns eine gesunde und aromatische Küche.

Unser Küchenchef Philipp Schlosshauer 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

Gebratene Lachsforelle vom Forellengut Herzberger
mit gerösteter Paprika, Artischocke, Mandel und Aioli¹ 3;4;7;8;13

36

Filet vom Island Kabeljau an cremigen Blumenkohlpüree
mit marinierten Weintrauben und Radicchio 3;7;13

37

Variation vom Sommerlamm
mit Erbsen-Minzcreme, Tomatensalsa und Romanasalat 7;9;12;13

41

180g Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter
mit Fondant Kartoffeln, Bundmöhre und sautierten Pfifferlingen 7;9;10;12,13

44

Cremiges Pfifferlingsrisotto mit Weizen, Kürbiskerncreme und Kerbel 4;7;9;13

32



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 *
pro Kugel 3,50

„Frankfurter Kranz mal anders“
Haselnussfinancier mit Kirschgel, Krokantippe und weißes Schokoladeneis 1;2;4;7;8
14

Parfait von Kokos und Zitronengraß
mit Sesamcreme und marinierten Erdbeeren 1;7;11
15

Duett von Holunder und Limette
mit Sorbet von der Zitronenmelisse 1;4;7
15

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney
3 Sorten Käse 19
5 Sorten Käse 26



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 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.



Bitte beachten Sie die Zutaten die Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

- 1 Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- 2 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

* Bitte erfragen Sie die Zutaten



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.