



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.



SUPPEN & ZWISCHENDURCH

Essenz vom Ochsenchwanz mit Rilette und Schnittlauch ^{1;7;9;13}

-16,00€-

Cremesuppe vom Weiterstädter Spargel mit eigener Einlage und Bärlauchpesto ^{7;13}

-16,00€-

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel und Petersilie ^{7;9;13}

-15,00€-

Hausgemachte Tagliolini
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Herbsttrüffel und Parmesan ^{1;4;7;9;13}

-22,00€/29,00€-

Heilkraut des Monats: Schnittlauch

Schnittlauch gilt als Heilkraut. Er enthält viel Vitamin C und sekundäre Pflanzenstoffe, meist schwefelartige Verbindungen, sowie ätherische Öle. Um in den Nutzen der wertvollen Stoffe zu kommen, sollte Schnittlauch am besten roh verzehrt werden.

Schnittlauch ist pflegeleicht und kennt nur wenige Schädlinge. Aufgrund der enthaltenen Senföle schützt er sich selbst vor den meisten Schädlingen.



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

Geschmortes Ochsenbäckchen an cremiger Soubise, grünen Bohnen,
Kirschtomaten und Kartoffelcrumble ^{7,9;13}
-34,00€-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Fassbutter gebraten mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Schmandgurken ^{1;4;7;10}
-34,00€-

Mit Spargel-Morchelragout gefüllte Kräutercrepes,
an sautierten Steinchampignons und wildem Broccoli ^{1;4;7;9;13}
-28,00€-

Portion Weiterstädter Spargel
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter ⁷
-32,00€-

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

Kleines Kalbsschnitzel : 14,00€ ^{1;4}
120gr. Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter: 18,00€
Steinköhlerfilet: 16,00€ ³
Schinkenteller von der Metzgerei Glasstetter: 12,00€



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

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf lila Senfsauce,
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{3;7;9;10;13}
-36,00€-

Filet vom weißen Heilbutt mit geschäumter Beurre Blanc
mit cremigen Blattspinat und Petersilienkartoffeln ^{3;4;7;9;13}
-38,00€-

Rosa gebratene Entenbrust
mit Spitzkohlgemüse, Sellerie und Macaire-Kartoffeln ^{1;4;7;9;13}
-38,00€-

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit gegrilltem grünem Spargel,
Radieschen, Kartoffel-Bärlauchpüree und Sauce Béarnaise ^{7;9;13}
-44,00€-

Schonend gegarte Artischocke, Ziegenkäse,
lauwarmen Quinsalat und vegetarischer Portweinjus ^{7;9;10;12;13}
-32,00€-



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*

-3,70€ pro Kugel-

Süße Vegane Kokos Arancini an Erbeerragout,
Minze und Limetten-Basilikumsorbet 4

-15,00€-

Grießflammerie mit Stachelbeerconfit, Johannisbeeren und Karamelleis 1,7

-15,00€-

Schokoladentarte an Himbeer- Frischkäsecreme und Sorbet von exotischen
Früchten 1;4;7

-15,00€-

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

3 Sorten Käse -19,00€-

5 Sorten Käse -27,00€-



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

TAUNUS BROT

Die Taunusbrot Bäckerei blickt auf über 100 Jahre Backtradition zurück. In unserer kleinen, aber feinen Bäckerei, im beschaulichen Neu-Anspach, wird unser Original Sauerteigbrot und viele andere Backwaren, von Hand gefertigt. Hier bekommt unser Sauerteig, der einzig aus den Zutaten, Roggenmehl, Wasser und Salz besteht, seine traditionelle Reifezeit, die sich im unverkennbaren Geschmack, unseres Brotes, widerspiegelt. Unsere Mehlsorten und Zutaten, beziehen wir regional, worauf wir sehr stolz sind.

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 Glutenhaltiges 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.