



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, Radieschen
Avocado und Kernen

- 20,00€ -

8;10;

Tatar vom Weiderind mit Tomaten-Thymian Focaccia, Friseè und griechischem
Joghurt

- 23,00€ -

4;7;10

wahlweise mit: + 20 gramm Imperial Kaviar : 30€
vom Stör

Salat vom weißen und grünem Stangenspargel mit gehacktem Ei,
Tomatenmarmelade und Kerbelcreme

- 21,00€ -

1;7;10

Gebeiztes Störfilet vom Forellengut Herzberger mit Lardo, Staudensellerie, Dill und
süß-saurer Beete

-23,00€-

3;9;10;12

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 Mückenstichen 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

Essenz vom Ochsenchwanz mit Rilette und Schnittlauch

-16,00€-

1;7;9;13

Cremesuppe vom Weiterstädter Spargel mit eigener Einlage und Bärlauchpesto

-16,00€-

7;13

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Jacobsmuschel und Petersilie

-15,00€-

7;9;13

Hausgemachte Tagliolini

mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan

- 22,00€/29,00€ -

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

Geschmorte Ochsenbäckchen an cremiger Soubise, grünen Bohnen, Kirschtomaten
und Kartoffelcrumble

-34,00€-

7;9;13

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

- 34,00€ -

1;4;7;10

Mit Spargel-Morchelragout gefüllte Kräutercrepes, an sautierten Steinchampignons
und wildem Broccoli

-28,00€-

1;4;7;9;13

Portion Weiterstädter Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder
geschmolzener Butter

-32,00€-

7

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

Kleines Kalbsschnitzel : 14,00€

120gr. Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter: 18.00€

Steinköhlerfilet: 16,00€

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, Lila Senfsauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

-36,00€-

3;7;9;10;13

Filet vom weißen Heilbutt mit Beurre Blanc, cremigen Blattspinat und Petersilienkartoffeln

- 38,00€ -

3;4;7;9;13

Rosa gebratene Entenbrust mit Spitzkohlgemüse, Sellerie und Maccaire Kartoffeln

-38,00 € -

1;4;7;9;13

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit gegrilltem grünem Spargel, Radieschen, Kartoffel-Bärlauchpüree und Sauce Bearnaisè

-44,00€-

7;9;13

Schonend gegarte Artischocke, Ziegenkäse, lauwarmen Quinoasalat und vegetarischer Portweinjus

-32.00€-

7;9;10;12;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

- 3,70€ pro Kugel -

Süße Vegane Kokos Arancini an Erdbeerragout, Minze und Limetten-Basilikumsorbet

- 15,00€ -

4

Hausgemachter Apfelstrudel mit Blaubeerragout und Vanillesauce

- 14,00€ -

4:12

Grießflammerie mit Stachelbeerconfit, Johannisbeeren und Karamelleis

- 15,00€ -

1;7

Schokoladentarte an Himbeer- Frischkäsecreme und Sorbet von exotischen Früchten

-15,00€-

1;4;7

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.