



# 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 Ochsenschwanz  
mit Rilette und Schnittlauch <sup>1;7;9;13</sup>  
-16,00€-

Pfifferlingscremesuppe  
mit kleinem Pfifferlingssalat und Schnittlauch<sup>7;9;13</sup>  
-15,00€-

Hausgemachte Tagliolini  
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Sommertrüffel und Parmesan <sup>1;4;7;9;13</sup>  
-22,00€/29,00€-

---

### 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.



## LANDGUT KLASSIKER

Sanft Geschmorte Ochsenbacke  
mit Rahmwirsing und cremigen Kartoffelpüree <sup>7,9;13</sup>  
-34,00€-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten  
mit gerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und  
Schmandgurken<sup>1;4;7;10</sup>  
- 34,00€ -

Cremiges Pfifferlingsrisotto  
mit eingelegten roten Zwiebeln, Rucola und Ringelbeete<sup>7</sup>  
-28,00€-



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 mit lila Senfsauce,  
buntem Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>3;7;9;10;13</sup>  
-36,00€-

Filet vom weißen Heilbutt mit geschäumter Beurre Blanc  
mit cremigen Blattspinat und Petersilienkartoffeln <sup>3;4;7;9;13</sup>  
-38,00€-

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit sautierten Pfifferlingen, wildem  
Broccoli und Süßkartoffelpommes <sup>7;9;13</sup>  
-44,00€-

Offene Lasagne von Pfifferlingen a la Creme mit bunten Karotten und Petersilien-  
Walnusspesto <sup>2;4;7;9</sup>  
-32,00€-

Schonend gegarte Artischocke, Ziegenkäse,  
lauwarmen Quinsalat und vegetarischer Portweinjus <sup>7;9;10;12;13</sup>  
-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-

Hausgemachter „New York Cheesecake“  
an karamellisierten Pfirsichen und Bellinisorbet <sup>1;4;7;13</sup>

-14,00€-

Passionsfruchtriegel  
mit Eis von der Guanaja Schokolade und Heidelbeeren <sup>1;4;7</sup>

-15,00€-

Schokoladentarte an Himbeer- Frischkäsecreme und  
Sorbet von exotischen Früchten <sup>1;4;7</sup>

-15,00€-

Käseauswahl  
mit Feigensenf, Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney

3 Sorten Käse -17,00€-

5 Sorten Käse -25,00€-



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 SO<sub>2</sub>
- 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.