



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, Buchweizen, Radieschen, Granatapfelkernen,
Avocado und Sprossen

8;10
- 22.00€ -

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind
mit griechischem Joghurt, Haselnuss und gebackenen Kapern

4;7;10
- 26.00€ -

Variation von roter und gelber Beete mit gefüllter Ziegenkäsepraline,
eingelegtem Romanesco und Frisee

4;7
- 22.00€ -

Zweierlei vom Norwegischen Lachs (Carpaccio und gebeizt)
mit Gartengurken, Sauerrahm und Kräuteröl

3;9;10;12
- 24.00€ -



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.



SUPPEN & ZWISCHENDURCH

Essenz vom Ochsenschwanz
mit Rilette und Schnittlauch

1; 7; 9; 13

- 16.00€ -

Krustentiersüppchen
mit Zuckerschoten und roter Wildgarnele

7; 9; 13

- 19.50€ -

Waldpilzsüppchen
mit süß-saurem Kohlrabi und Champignons

7; 9; 13

- 16.00€ -

Hausgemachte Tagliolini
mit Bio-Eigelb, gehobeltem schwarzem Trüffel
und Parmesan

1; 4; 7; 9; 13

- 26.00€ / 35.00€ -

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

Landguts Rinderroulade mit Pilzduxelles,
Rahmwirsing und Topfenspätzle

7;9;13

- 39.00€ -

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli und
Kartoffel-Taleggio Krokette

7;9;13

- 49.00€ -

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

1;4;7;10

- 39.00€ -

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

3;4;7;9;13

- 44.00€ -



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 Kabeljaufilet mit lila Senfsauce,
Riesling-Rahmkraut und Kartoffel-Schnittlauchpüree

7; 9; 10; 13
- 42.00€ -

Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren,
zweierlei Karotte und
sautierten Rosenkohlblätter

7
- 48.00€ -

Rosa gebratener Lammrücken mit gebackenem Bohnenbündchen,
Tomatenmarmelade und Kartoffelwürfel

7; 9; 13
- 46.00€ -

Spinat-Frischkäseravioli mit Parmesanschaum,
Ratatouille Gemüse und knusprigem Parmesan

1; 4; 7
- 34.00€ -

Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Artischocke auf buntem Quinoa,
vegetarischer Portweinjus und Zucchini

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*
- 4.50€ pro Kugel -

Falkensteiner Tiramisu Würfel
mit Blutorangenconfit und Blutorangensorbet

1; 4; 7; 13
- 17.00€ -

Kaffee-Brownie
mit Apfelragout und Pastinakeneis

1; 4; 7
- 17.00€ -

Orangen-Cheesecake-Riegel
mit Blaubeerkompott und
Ganache von Vollmilchschokolade

1; 4; 7
- 17.00€ -

Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchtebrot, Trauben und
hausgemachtem Chutney

7

3 Sorten Käse - 19.00€ -

5 Sorten Käse - 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.



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.

DEUTSCHE SEE

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.

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 Sulfite 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.