



VORSPEISEN

STARTER

Superfood Salat mit mariniertem Rhabarber,
Radieschen, Avocado, Buchweizen, Alfalfa Sprossen und Nüssen

*Superfood salad with marinated rhubarb,
radish, avocado, buckwheat, alfalfa sprouts and nuts*

L, M, O, H

- 24.00€ -

Carpaccio vom Rinderfilet an Trüffel Crème
mit Rucola-Öl und Zitrone

*Beef fillet carpaccio with truffle cream,
arugula oil and lemon*

M, C

- 27.00€ -

wahlweise mit 20 g Kaviar vom Stör

optionally with 20 g sturgeon caviar

D

- zzgl. 45.00€ -

Caesar Salad „Falkenstein Grand Art“
mit Garnelen und Croutons

*Caesar salad à la "Falkenstein Grand"
with prawns and croutons*

D, M, A, B, C

- 34.00€ -

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



Bunte Tomaten mit Burrata, marinierten Schalotten,
Kirsche und Basilikum-Öl

*Tomatoes with burrata,
marinated shallots, cherry and basil oil*

G, M, O
- 23.00€ -

Yellow Fin Tuna mit weißen Radieschen,
Avocado Mousse, Ponzu Sauce und Meeresspargel

*Yellow fin tuna with white radish,
avocado mousse, ponzu sauce and sea asparagus*

D, F, M, O
- 25.00€ -

Heilkraut des Monats:

Meeresspargel

Der Meeresspargel ist eine knackig-erfrischende Wildpflanze, die gerne in Meeresnähe gedeiht. Sie schmeckt salzig mit leicht pfeffrigem Aroma – und erobert nicht zuletzt deshalb zurzeit die Gourmet-Tempel rund um den Globus. Der Meeresspargel steckt außerdem voller Mineralstoffe wie etwa Natrium, Kalium, Magnesium und Kalzium und ist eine ausgezeichnete Quelle für lebenswichtiges Jod.

Medicinal herb of the month:

Sea asparagus

Sea asparagus is a crisp and refreshing wild plant that thrives near the sea. It tastes salty with a slightly peppery aroma - which is one of the reasons why it is currently conquering gourmet temples around the world. Sea asparagus is also full of minerals such as sodium, potassium, magnesium, and calcium and is an excellent source of vital iodine.

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



SUPPEN & ZWISCHENGANG

SOUPS & APPETIZERS

Grüne Gazpacho
mit eingelegter Gurke und Gin-Gurken Gel

*Green gazpacho
with pickled cucumber and gin-cucumber gel*

L, M, O,

- 15.00€ -

Spargelsuppe mit Schnittlauch
und eigener Einlage

*Asparagus soup with chives
and own garnish*

G, M, L, O

- 16.00€ -

Petersilienwurzelsuppe mit Jakobsmuschel

Parsley root soup with scallops

G, M, L, D, O, B

- 17.00€ -

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

*Homemade Tagliolini
with organic egg yolk, grated summer truffle and parmesan*

C, A, G, L, O

- 26.00€ / 38.00€ -

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



HAUPTGANG

MAIN COURSE

Auf der Haut gebratener Lachs mit Erbsen Espuma,
Sommergemüse, Kartoffelpüree und lila Prosecco Beurre Blanc

*Fried on skin salmon with peas espuma,
summer vegetables, mashed potatoes and purple Prosecco Beurre Blanc*

D, M, L, G, O

- 39.00€ -

Brust vom Perlhuhn
mit gebläutem Mais, Maissauce und knuspriger Polenta

*Breast of guinea fowl
with flamed corn, corn sauce and crispy polenta*

L, G, O

- 29.00€ -

Gebratene Gnocchi mit Zwiebelsud,
Artischocke, sautierten Morcheln und Pfifferling Crème

*Fried gnocchi with onion stock,
artichoke, sautéed morels and chanterelle cream*

L, G, C, A, O

- 26.00€ -

Variation vom Blumenkohl
Haselnuss-Blumenkohl Cous Cous und Pesto

*Variation of cauliflower
hazelnut cauliflower cous cous and pesto*

F, H

- 26.00€ -

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



LANDGUT KLASSIKER / *LANDGUT CLASSICS*

Dry Aged Beef Rips mit Petersilienwurzel-Püree,
süß-sauer eingelegter weißer Rettich, Pak Choi und Wasabi-Kaviar

*Dry aged beef with parsley root puree,
sweet and sour pickled white radish, pak choi and wasabi caviar*

M, L, G, D, O

- 39.00€ -

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit grünem Spargel,
marinierten Radieschen und Bärlauch-Kartoffelpüree

*Fillet of beef from the "Glasstetter" butcher's shop with green asparagus,
marinated radishes and wild garlic mashed potatoes*

M, L, G, O

- 49.00€ -

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

*Wiener schnitzel from the saddle of veal fried in barrel butter
with stirred cranberries, fried potatoes or potato salad
and sour cream cucumber*

A, G, M, C, O, L

- 39.00€ -

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

*Fillet of white halibut with foamed beurre blanc,
creamy spinach leaves and parsley potatoes*

D, G, L, O

- 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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet*

*Selection of homemade Ice cream and sorbet**

G, C

- 4.50€ pro Kugel -

Buttermilchmousse mit Rhabarbersüppchen, Basilikum und Erdbeer-Kaviar

Buttermilk mousse with rhubarb soup, basil and strawberry caviar

A, C, G, O

- 17.00€ -

Limetten-Tarte mit Himbeergel und Ingwer-Holunderreis

Lime tart with raspberry gel and ginger elderflower ice cream

A, C, G, O

- 17.00€ -

Bananen Brot mit Macadamia und Kokosnusseis

Banana bread with macadamia and coconut ice cream

C, A, G, H

- 17.00€ -

Käseauswahl mit Feigensenf, Früchtebrot,
Trauben und hausgemachtem Chutney

*Selection of cheeses with fig mustard, fruit bread,
grapes and homemade chutney*

M, G, H

3 Sorten Käse / *types of cheese* - 19.00€ -

5 Sorten Käse / *types of cheese* - 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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



UNSERE PARTNER & PRODUZENTEN

OUR PARTNERS & PRODUCERS

TAUNUS BROT

Die Taunusbrot Bäckerei blickt auf über 100 Jahre Backtradition zurück. In unserer kleinen, aber feinen Bäckerei, im beschaulichen Neu-Anspach, wird unser Originalsauerteigbrot 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.

The Taunusbrot bakery looks back on more than 100 years of baking tradition. Our original sourdough bread and many other baked goods are made by hand in our small but fine bakery in tranquil Neu-Anspach. This is where our sourdough, which consists solely of the ingredient's rye flour, water and salt, gets its traditional maturing period, which is reflected in the unmistakable taste of our bread. We source our types of flour and ingredients regionally, which we are very proud of.

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.

In order to make connoisseurs happy, we at "Deutsche See" rely on unique quality and absolute freshness. This starts with our shopper, which travels all over the world to find partners who care as much about sustainability as we do. Our quality management ensures fresh and high-quality products – from breeder to the customer.

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.

"Taste with tradition" - a motto not only for renowned chefs in our region, but also for us. The preparation of the dishes does not have to be complicated; the main thing is that the ingredients are of the best quality. It is therefore a matter of course for us to provide our customers with only the best quality.

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



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

Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Cereals containing gluten and products thereof
 - B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Crustaceans and products thereof
 - C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Eggs of all poultry and bird species
 - D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fish and products thereof
 - E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Peanuts and products thereof
 - F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soybeans and products thereof
 - G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milk and products thereof
 - H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nuts and products thereof
 - L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Celery and products thereof
 - M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mustard and products thereof
 - N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesame seeds and products thereof
 - O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
*- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO₂ present*
 - P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine and products thereof
 - R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Molluscs and products thereof
- * Bitte erfragen Sie die Zutaten / * *Please ask for the ingredients*

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.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.