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:

Basilikum

Basilikum ist ein beliebtes Küchenkraut, das vielen Gerichten Geschmack und Aroma verleihen kann. Aber wussten Sie, dass Basilikum auch medizinische Eigenschaften und potenzielle gesundheitliche Vorteile hat? Basilikum gehört zur Familie der Minzen und hat viele verschiedene Sorten, jede mit ihrem eigenen unverwechselbaren Geschmack und Duft. Basilikum ist reich an Pflanzenstoffen, die antioxidativ, entzündungshemmend und antibakteriell wirken.
Haben Sie gewusst, dass unsere Kräuteröle selbstgemacht sind?

Medicinal herb of the month:

Basil

Basil is a popular culinary herb that can add flavor and aroma to many dishes. But did you know that basil also has medicinal properties and potential health benefits? Basil belongs to the mint family and has many different varieties, each with its own distinctive flavor and fragrance. Basil is rich in phytochemicals that have antioxidant, anti-inflammatory and antibacterial properties.
Did you know that our Herbal oils are homemade?

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€ -

***

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

Rückenfilet vom Reh mit lila Karottenpüree,
Portweinjus, Fondant Kartoffeln und gegrillten jungen Zwiebeln

Fillet of venison with purple carrot puree,
port wine jus, fondant potatoes and grilled young onions

L, G, O

- 46.00€ -

***

Geflämmter BBQ Lauch mit Romanescosauce,
Fenchelmarmelade, Pak Choi und Kartoffelcrunch

Flamed BBQ leek with romanesco sauce,
fennel marmalade, pak choi and potato crunch

- 23.00€ -

***

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.

LANDGUT KLASSIKER / *LANDGUT CLASSICS*

Iberico Kotelette mit geröstetem Spitzkohl,
Sommer Apfel, Maispüree und Whiskysauce

Iberico chop with roasted pointed cabbage,
summer apple, corn puree and whisky sauce

L, G, O

- 43.00€ -

***

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter mit wilden Brokkoli,
Gruyère Pomme Dauphine und glasierte Sherry Pfifferlinge

Fillet of beef from the Glasstetter butcher's shop with wild broccoli,
Gruyère Pomme Dauphine and glazed sherry chanterelles

A, C, G, L, O

- 49.00€ -

***

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

Wiener schnitzel of saddle of veal fried in cask butter
with stirred cranberries and sour gherkins,
fried potatoes with bacon or potato salad

A, G, M, C, O, L

- 39.00€ -

***

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 / *per scoop* –

***

Schokoladentarte mit Salzbrezel-Karamell Eis und Passionsfrucht Coulis

Chocolate tart with salted pretzel caramel ice cream and passion fruit coulis

A, C, G

- 17.00€ -

***

Himbeertarte mit Zitronensorbet und süßem Pesto

Raspberry tart with lemon sorbet and sweet pesto

A, C, G, H

- 16.00€ -

***

Orangenblüten-Joghurt Parfait auf Salzpistazien Crumble und Zitrus-Sud

Orange blossom yogurt parfait on salted pistachio crumble and citrus broth

A, C, 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.