

VORSPEISEN

STARTER

Tia Maraa Auster No. 3 mit Zitrone

Tia Maraa Oyster No. 3 with lemon

D

- 5.00€ -

Superfood Salat mit Sesamdressing, Quinoa
Avocado, Orangenfilets, Grapefruitfilets und Sprossen

*Superfood salad with sesame dressing, quinoa
Avocado, orange fillets, grapefruit fillets and sprouts*

E, F, H, N, O, P

- 24.00€ -

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel, Pilz Erde, Eigelbcreme

Beef fillet tartare with truffle, mushroom earth, egg yolk cream

A, C, G, H, L, M

- 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 Beete mit Büffelmozzarella, Himbeer und Feldsalat

Colored Beetroot with burrata, raspberry and lamb's lettuce

F, G, H, L, M, O

- 24.00€ -

Gebeizte Fjord Lachs Forelle mit Wasabi,
Keta, Buttermilch und Gurke

*Pickled fjord salmon trout with wasabi,
keta, buttermilk and cucumber*

C, D, F, G, H, L, M

- 25.00€ -

Heilkraut des Monats:

Liebstockel

Die frischen Liebstockelblätter finden Verwendung als Gewürz, z. B. für Suppe, Eierspeise, Pfifferlinge oder andere Pilzgerichte. Geschmack und Geruch erinnern an den von Sellerie und an Maggi-Würze.

Feingehackte Blätter können zum Würzen von Suppen, Salaten, Obatztem und Eintopfgerichten verwendet werden. Die Blätter können den ganzen Sommer über geerntet, getrocknet oder eingefroren werden. Die getrockneten Samen können bei der Zubereitung von Eintöpfen und Braten als Würze verwendet werden. Auch sind die Früchte als aromatisierende Komponente für Käsegerichte, Brot und Gebäck und das ätherische Öl zum Aromatisieren zu verwenden.

Medicinal herb of the month:

Lovage

Fresh lovage leaves are used as a spice, e. g. for soup, egg dishes, chanterelles or other mushroom dishes. The taste and smell are reminiscent of celery.

Finely chopped leaves can be used to season soups, salads and stews. The leaves can be harvested, dried or frozen throughout the summer. The dried seeds can be used as a seasoning for stews and roasts. The fruits can also be used as a flavoring component for cheese dishes, bread and pastries and the essential oil for flavoring.

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

Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Birnen Chutney

Hokkaido pumpkin soup with pear chutney

F, H, L, M, O

- 15.00€ -

Kräftige Rindfleischbrühe
mit Altem Sherry und Wachtel Ei

*Beef tea
with old sherry and quail egg*

G, L, M

- 18.00€ -

Offener Ravioli vom Butternut Kürbis
mit Ziegenfrischkäse, Kürbiskern Krokant und Braune Butter Schaum

*Open butternut squash ravioli
with goat's cream cheese, pumpkin seed brittle and brown butter foam*

A, C, G, H, L, O

- 29.00€ -

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

Rückensteak von der Deutschen Färs
mit Süßkartoffel, BBQ Sauce und Mais

*Loin of German heifer
with sweet potato, BBQ sauce and corn*

A, E, G, H, L, M, O, P

- 46.00€ -

Ofen Kürbis mit Schwarzwald Miso,
eingelegter Ingwer und Sesam

*Oven pumpkin with Black Forest miso,
pickled ginger and sesame*

E, F, H, L, N, O

- 24.00€ -

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€ -

Im Ganzen gebratene Seezunge
mit Zitronen-Butter, Blattspinat und Kartoffeln

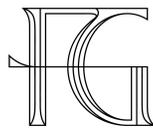
*Whole roasted sole
with lemon butter, spinach leaves and potatoes*

D, G, L, M

- 59.00€ -

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*

Geschmorte Bäckchen vom Duroc Schwein
mit Nussbutter Püree, Wirsing und Speckschaum

*Braised cheeks of Duroc pork
with nut butter puree, savoy cabbage and bacon foam*

A, G, H, L, M

- 40.00€ -

Rosa gebraten Entenbrust
mit Rotkohlpüree, Kohlsprossen, Schokolade und Wildpreiselbeeren

*Pink roasted duck breast
with red cabbage puree, cabbage sprouts, chocolate and wild cranberries*

A, G, H, L, M, O, P

- 42.00€ -

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

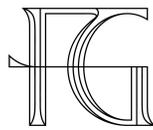
*Wiener schnitzel of saddle of veal fried in cask butter
with stirred cranberries and sour gherkins,
fried potatoes with bacon or potato salad*

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* -

Zartbitter Schokoladen Mousse auf Salzkaramell
mit Glühwein Sorbet und Yuzu

Dark chocolate mousse on salted caramel
with mulled wine sorbet and yuzu

A, C, G

- 17.00€ -

Lebkuchen Creme Brûlée mit Mandarinen Sorbet und Tonkabohne

Gingerbread crème brûlée with mandarin sorbet and tonka bean

C, G

- 17.00€ -

Sous Vide gegarte Birne mit Spekulatius Crumble,
Vanille Ingwer Eis und Blutorange Schaum

*Sous vide cooked pear with Speculoos biscuits crumble,
vanilla ginger ice cream and blood orange foam*

A, C, G

- 17.00€ -

Käseauswahl vom Backensholzer Hof mit Feigensenf,
Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney

*Selection of cheeses from "Backensholzer Hof" with fig mustard,
fruit bread, grapes and homemade chutney*

M, G, H

3 Sorten Käse / *types of cheese* - 20.00€ -

5 Sorten Käse / *types of cheese* - 29.00€ -

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.