



VORSPEISEN

STARTER

Auster

Fine de Claire No. 2 David Herve

Oyster Fine de Claire No. 2 David Herve

D

- 6.50€ -

Superfood Salat mit Sesamdressing,
Quinoa, Avocado, eingelegtem Hokkaido, Kürbiskerne und Sprossen

*Superfood salad with sesame dressing,
quinoa, avocado, pickled Hokkaido pumpkin, pumpkin seeds and sprouts*

E, F, H, N, O, P

- 24.00€ -

Handgeschnittenes Rindertatar mit Kapernäpfel,
gebackenes Eigelb, Steinpilzcreme und hausgemachte Brioche

Tatar from grass-fed beef with Greek yogurt, cashew nuts, and sourdough bread

A, C, G, H, M

- 32.00€ -

wahlweise mit 30 g Kaviar vom Stör

optionally with 30 g sturgeon caviar

D

- zzgl. 45.00€ -

Nuri Sardinen aus Portugal mit Olivenöl und Brot vom Bäcker Gaues

Nuri sardines from Portugal, olive oil and bread from "Gaues" bakery

A, D, G, H, M, O

- 17.00€ -

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.



Kürbis Carpaccio
mit Honig-lila Senf Dressing, frischem Feldsalat und Kürbiskrokant

*Pumpkin carpaccio
with honey-purple mustard dressing, fresh lamb's lettuce and pumpkin brittle*

H, M, O, P

- 24.00€ -

Confierte Black Tiger Garnele
mit Wirsingpüree, frittierten Glasnudeln, Chili Öl und einem Krustentiersud

*Confit black tiger shrimp
with savoy cabbage purée, fried glass noodles, chili oil and a crustacean broth*

A, B, D, F

- 35.00€ -

Liebstöckel

Die frischen Liebstöckelblätter 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.

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

Waldpilzcremesuppe
mit Champignons und Sherry Gel

*Wild mushroom cream soup
with sherry gel*

G, L, O, P

- 18.00€ -

Ochsenchwanzessenz mit Gemüse Brunoise,
Chioggia-Rübe und Fleischeinlage

*Oxtail essence with vegetable brunoise,
chioggia beetroot and meat garnish*

C, F, L, O, P

- 20.00€ -

Feine Bandnudeln
mit Eigelb und frisch gehobeltem Herbsttrüffel

*Fine ribbon noodles
with egg yolk and freshly shaved autumn truffle*

A, C, G, H, L, O, P

- 29.00€ -

Hauptgang Portion

- 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.



HAUPTGANG

MAIN COURSE

Gebratenes Rinderfilet
mit Trüffel-Kartoffelmousseline, gegrillter Cami di Rapa,
Kräuterseitlinge und Demi Glace

*Roasted beef fillet
with truffle potato mousseline, grilled Cami di Rapa,
king oyster mushrooms and demi-glace*

G, H, L, O, P

- 69.00€ -

Blumenkohl Steak
mit Selleriepüree, Blumenkohlblätter, Rote Beete, Granatäpfel und Yakiniiku Sauce

*Cauliflower steak
with celery purée, cauliflower leaves, beetroot, pomegranates and yakiniiku sauce*

A, E, F, G, L, M, N, O, P

- 28.00€ -

Rücken vom Damhirsch
mit Pastinaken Püree, Petersilienwurzel, Sorbus Aucuparia und Demi Glace

*Venison loin
with parsnip purée, parsley root, Norway spruce and demi-glace*

F, G, L, O, P

- 44.00€ -

in Butter gebratener weißer Heilbutt auf Rahmspinat
mit Petersilienkartoffeln, Citrus-Fenchel Salat und Beurre Blanc

*White halibut fried in butter on creamed spinach
with parsley potatoes, citrus fennel salad and beurre blanc*

D, G, H, L, O, P

- 43.00€ -

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 Ochsenbacke
mit Steckrübenpüree, gepickelten Roten Zwiebeln und Topinambur Chips

*Braised ox cheek
with rutabaga purée, pickled red onions and Jerusalem artichoke chips*

A, G, L, M, O, P

- 46.00€ -

Zanderfilet mit Jack Be Little Kürbis,
Kürbispüree, mariniertem Rotkohl, Kaviar Beurre Blanc und Steinpilzcrumble

*Pikeperch fillet with Jack Be Little pumpkin,
pumpkin purée, marinated red cabbage, caviar beurre blanc and porcini crumble*

A, D, G, L, O, P

- 48.00€ -

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, C, G, M, O, L

- 41.00€ -

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* -

Kürbis Panna Cotta mit kandiertem Ingwer und aromatisiertem Vanille Eis

Pumpkin panna cotta with candied ginger and flavored vanilla ice cream

A, C, G

- 17.00€ -

Quitten Sorbet auf Schokoladen Ganache und Kaffee Sponge

Quince sorbet on chocolate ganache and coffee sponge

A, C, G

- 17.00€ -

Warme Birnentarte mit Walnuss Frangipane und Sauerrahm-Eis

Warm pear tart with walnut frangipane and sour cream ice cream

A, C, G, H

- 19.00€ -

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.