



LANDGUT MENÜ

ein Gruß aus der Küche

**Tartelettes mit eingelegten Buchenpilzen,
Wasabi- Crème Fraîche und Forellenkaviar**

*Tartlets with pickled beech mushrooms,
wasabi crème fraîche, and trout caviar*

A, C, D, L, M, N

Gebratenes Rinderfilet

mit Süßkartoffelpüree, Trüffel, Apfel, Röstzwiebel, wildem Broccoli
Spätburgundersauce

grilled beef filet

with mashed sweetpotatoes. Truffel, apple, roasted onions, redwinesauce

A, G, L, M, O

oder

Gebratene Salatherzen

mit Wasabi-Kartoffel Püree, Sesammöhren und Portwein-Feigen

Fried lettuce hearts

with wasabi mashed potatoes, sesame carrots and port wine figs

C, G, N

Birne mit Honig und Walnuss

Pear with honey and walnut

A, C, G

- 69.00€ -

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.



VORSPEISEN

STARTER

Nuri Sardinien aus Portugal
mit Olivenöl und Brot vom Bäcker Gaues

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

A, D, G, H, M, O

- 17.00€ -

Superfood Salat mit Asiadressing
Quinoa, Avocado, 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€ -

wahlweise mit 2 Jakobsmuscheln

optionally with 2 scallops

H, R

- zzgl./additional 9.00€ -

Tartelettes mit eingelegten Buchenpilzen,
Wasabi- Crème Fraîche und Forellenkaviar

Tartlets with pickled beech mushrooms,
wasabi crème fraîche, and trout caviar

A, C, D, L, M, N

- 27.00€ -

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.



Caipirinha Lachs

mit Wakame Salat, Asia-Senf Mayo und marinierten Beeten

Caipirinha salmon

with wakame salad, asian mustard mayo and marinated beets

D, M, N

- 24.00€ -

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

Linsen-Kokos Schaumsuppe
mit Linsen und Kräuteröl

*Lentil and coconut foam soup
with lentils and herb oil*

G, H, L, M

- 16.00€ -

wahlweise mit 1 Jakobsmuschel

optionally with 1 scallop

H, R

- zzgl./additional 5.00€ -

Entenessenz
mit eigener Ravioli und Schnittlauch

*Duck essence
with homemade ravioli and chives*

A, C

- 18.00€ -

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

Entenravioli

mit Eigelbcreme, getrüffelt Rotkraut, Calvados Schaum und Trüffel

Duck ravioli

with egg yolk cream, truffled red cabbage, Calvados foam and truffles

A, C, L, O, Q

- 34.00€ -

Gebratene Salatherzen

mit Wasabi-Kartoffel Püree, Sesammöhren und Portwein-Feigen

Fried lettuce hearts

with wasabi mashed potatoes, sesame carrots and port wine figs

C, G, N

- 36.00€ -

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Fassbutter gebraten

mit gerührten Preiselbeeren und klassischem Kartoffel-Gurken Salat

Wiener Schnitzel of saddle of veal

fried in cask butter

with stirred cranberries and potato-cucumber salad

A, C, G, M, 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.



Arktisches Saiblings Filet

mit Blumenkohlragout, Rote Beete Gnocchi und Kräuteröl

Arctic char fillet

with cauliflower ragout, beetroot gnocchi and herb oil

D, G

- 43.00€ -

Barbarie Entenbrust

mit Süßkartoffel Püree, Äpfel, Röstzwiebeln und Spätburgunder Sauce

Barbarie duck breast

with sweet potato purée, apples, fried onions and Pinot Noir sauce

L, M, O, Q

- 46.00€ -

Kalbsbäckchen

mit Wasabi-Kartoffel Püree, Sesammöhren und Perlzwiebeln

Veal cheeks

with wasabi mashed potatoes, sesame carrots and pearl onions

L, M, O, Q

- 43.00€ -

Jakobsmuschel-Garnelen Spieß

mit Kartoffelwürfel, Rahmspitzkohl und Mango-Perlen

Scallop and shrimp skewer

with diced potatoes, creamed pointed cabbage and mango pearls

B, H, Q, R

- 48.00€ -

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

Apfel mit Buttermilch und Haselnuss

Apple with buttermilk and hazelnut

A, C, G, H

- 14.00€ -

Birne mit Honig und Walnuss

Pear with honey and walnut

C, G, H

- 14.00€ -

Schokolade mit Rote Beete und Sauerkirsche

Chocolate with beetroot and sourcherry

A, C, G, H

- 16.00€ -

internationale Käseauswahl
mit Feigensenf,
Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney

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

M, G, H

3 Sorten Käse /types of cheese - 21.00€ -

5 Sorten Käse /types of cheese - 31.00€ -

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.



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.