



LANDGUT MENÜ

- 3 Gänge -

Ceviche von der Karotte
mit Schmand, Bio-Eigelb und Tiger Sauce

carrot ceviche
with sour cream, organic egg yolk and tiger sauce

C, G, L

Loup de Mer (Wolfsbarsch)
mit Pastinaken Püree, zweierlei Grüner Spargel und Zitronenbutter

Loup de Mer (Sea bass)
with parsnip purée, two types of green asparagus and lemon butter

A, D, G, L, O

oder

Trüffelnudeln
mit Bio-Eigelb und frisch gehobeltem Trüffel

Truffle noodles
with organic egg yolk and freshly shaved truffle

A, C, G, L, O

Zitronen Crème Brûlée
mit Baiser und Basilikum Eis

Lemon crème brûlée
with Meringue and basil ice cream

G, H

- 64.00€ -

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

to share zum Brot
Südtiroler Speck
mit Meerrettich und mixed pickles

South Tyrolean bacon
with horseradish and mixed pickles

M

- 12.00€ -

Nuri Sardinen 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 Hausdressing
eingelegtem Rhabarber, Nusskernmischung und Blüten

Superfood salad with sesame dressing,
pickled rhubarb, mixed nuts, and flowers

E, F, H, M, N, O

- 19.00€ -

wahlweise mit 3 Black Tiger Garnelen
optionally with 3 black tiger shrimp

B

- 12.00€ -

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.



Handgetauchte Jakobsmuschel gebraten
mit Frankfurter Grüne Sauce Espuma und Kartoffelstroh

Hand-dived scallops, fried
with Frankfurt green sauce espuma and potato straw

D, G, R

- 24.00€ -

Handgeschabtes Rindertatar
mit Kapernäpfel, Bio-Eigelb und Schalotten Confit

Hand-cuted beef tartare
with capers, organic egg yolk and shalott confit

A, C, G, M, O

- 29.00€ -

wahlweise mit / *optionally with*

10 g Imperial Kaviar vom Stör / *10 g imperial caviar from sturgeon* - zzgl. 38.00€ -

30 g Kaviar vom Sibirischen Stör / *30 g caviar from Siberian sturgeon* - zzgl. 90.00€ -

Geflämmtter Ziegenkäse
mit Fenchel, Pistazien, Feigensud und altem Balsamico

Flambéed goat cheese
with fennel, pistachios, fig syrup and aged balsamic vinegar

A, G, H, O

- 23.00€ -

Ceviche von der Karotte
mit Schmand, Bio-Eigelb und Tiger Sauce

Carrot ceviche
with sour cream, organic egg yolk and tiger sauce

C, G, L

- 19.00€ -

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.



SUPPEN & ZWISCHENGANG

SOUPS & APPETIZERS

Waldpilz Essenz

mit Morcheln und Bärlauch

Essence of forest mushroom

with morels and wild garlic

F, G, O

- 18.00€ -

Frankfurter Grüne Sauce Gazpacho

Frankfurt Green Sauce Gazpacho

C, G, O

- 16.00€ -

Trüffelnudeln

mit Bio-Eigelb und frisch gehobeltem Trüffel

Truffle noodles

with organic egg yolk and freshly shaved truffle

A, C, G, L, O

- 28.00€ -

Herb of the month - Wild Garlic

Wild garlic (ramps) is a plant species from the genus *Allium* and closely related to garlic.

It has a characteristic, garlicky aroma and has been known since antiquity as a medicinal and culinary herb, often gathered as a wild vegetable.

All parts of the wild garlic plant are edible and can be used in a variety of ways in cooking and as a medicinal herb, from fresh leaves in salads to tinctures and teas for health benefits.

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

Jägerschnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Speck und Schmandgurken

Hunter's Schnitzel from veal
with fried potatoes, bacon and pickled cucumbers

A, C, G, M

- 36.00€ -

Rosa gebratenes Lammkaree
mit Erbsen-Minze Püree, Bärlauch,
Tomatenmarmelade und Lamm Jus

Rack of lamb
with wild garlic, pea mint purée,
tomato jam, and lamb jus

A, E, G, H, L, O

- 45.00€ -

Rinderfilet
mit Pommes Dauphine, Bundmöhren
und Demi Glace

Beef fillet
with pommes dauphine, carrots
and demi-glace sauce

A, C, G, L, O

200 g - 49.00€ -

280 g - 56.00€ -

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.



Loup de Mer (Wolfsbarsch)
mit Pastinaken Püree, zweierlei Grüner Spargel
und Zitronenbutter

Loup de Mer (Sea bass)
with parsnip purée, two types of green asparagus
and lemon butter

A, D, G, L, O

- 36.00€ -

Trüffelnudeln
mit Bio-Eigelb und frisch gehobeltem Trüffel

Truffle noodles
with organic egg yolk and freshly shaved truffle

A, C, G, L, O

- 36.00€ -

Bärlauch Risotto
mit Shiitake Pilzen und Wildkräuter

Wild garlic risotto
with Shiitake mushrooms and wild herbs

G, L, O

- 24.00€ -

Heilkraut des Monats - Bärlauch

Der Bärlauch ist eine Pflanzenart aus der Gattung Lauch und eng mit dem Knoblauch verwandt. Bärlauch besitzt einen charakteristischen, knoblauchähnlichen Geruch und ist seit dem Altertum als Heil- und Gewürzpflanze bekannt, welche als beliebtes Wildgemüse gesammelt wird.

Alle Pflanzenteile des Bärlauchs sind essbar und können vielseitig in der Küche und als Heilpflanze verwendet werden, von frischen Blättern in Salaten bis zu Tinkturen und Tees für die Gesundheit.

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

Warmer Schokoladen Brownie
mit Passionsfrucht und Tonkabohnen Eis

Hot chocolate brownie
with passion fruit and tonka bean ice cream

A, C, G, H

- 16.00€ -

Zitronen Crème Brûlée
mit Baiser und Basilikum Eis

Lemon crème brûlée
with Meringue and basil ice cream

G, H

- 16.00€ -

Konfiierter Rhabarber
mit Mandel-Dacquoise und Rhabarber Sorbet

Candied rhubarb
with almond dacquoise and rhubarb sorbet

A, C, G, H

- 16.00€ -

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
mit Feigensenf, Früchtebrot, Trauben und Früchte-Chutney

Selection of cheeses from Maître Affineur Waltmann
with fig mustard, fruit bread, grapes and fruit-chutney

M, G, H

3 Sorten Käse / *types of cheese* 21.00 €

5 Sorten Käse / *types of cheese* 32.00 €

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.