



VORSPEISEN

STARTER

Tia Maraa Auster No. 3 mit Zitrone

Tia Maraa Oyster No. 3 with lemon

D

- 6.50€ -

Superfood Salat mit Sesamdressing, Quinoa
Avocado, Orangen Filets, Grapefruit Filets 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

- 28.00€ -

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

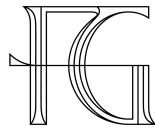
Caesar salad à la "Falkenstein Grand" with prawns and croutons

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.



Carpaccio von der Beete mit Ziegenkäse, Thymian Honig und Feldsalat

Beetroot carpaccio with goat's cheese, thyme honey and lamb's lettuce

G, H, M, O, P

- 24.00€ -

Nuri Sardinen aus Portugal, Olivenöl und Brot vom Bäcker Gaus

Nuri sardines from Portugal, olive oil and bread from Gaus bakery

A, D, G, H, M, O

- 17.00€ -

Heilkraut des Monats:

Koriander

Der echte Koriander wächst als einjährige krautige Pflanze. Die Wuchshöhe liegt je nach Standort, Sorte und Verwendung zwischen 30 und 90 Zentimetern.

Sein Ursprung liegt vermutlich im Nahen Osten.

Koriander ist Gewürz- und Heilpflanze zugleich. Durch seine gesundheitsfördernden Nährstoffe, unterschiedliche ätherische Öle und Proteine kann Koriander u.a. auch bei vielen Beschwerden helfen. Er wirkt stark entzündungshemmend, antibakteriell und durchblutungsfördernd. Außerdem hat Koriander einen intensiven Geschmack und kann in verschiedenen Gerichten verwendet werden.

Medicinal herb of the month:

Coriander

True coriander grows as an annual herbaceous plant. Depending on the location, variety and use, it grows to a height of between 30 and 90 centimeters.

It probably originated in the Middle East.

Coriander is both a spice and a medicinal plant. Thanks to its health-promoting nutrients, various essential oils and proteins, coriander can also help with many ailments. It has a strong anti-inflammatory, antibacterial and circulation-promoting effect.

Coriander also has an intense flavor and can be used in various dishes.

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

Schwarzwurzel Cremesuppe
mit geräucherter Jakobsmuschel

Creamsoup of salsify with smoked scallop

B, D, G, H, L, M, P

- 18.00€ -

Pilz Consommé mit Frischkäse
und Gemüse Rauten

*Mushroom consommé with cream cheese
and vegetable rhombuses*

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

- 15.00€ -

Linguine mit Tomaten,
Taggiasca Oliven, Pinienkerne und Pecorino

*Linguine with tomatoes,
Taggiasca olives, pine nuts and pecorino cheese*

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

- 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

Rinder Filet Rossini mit Entenstopfleber,
Portweinschalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree

*Beef filet Rossini with duck foie gras,
port wine shallots and truffled mashed potatoes*

G, H, L, O, P, R

- 69.00€ -

Kraut und Rüben

Steckrübe mit eingelegtem Wachtelei, Navetten und Rüben

*Turnip with pickled quail egg,
navettes and beets*

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

- 29.00€ -

im Ganzen gebratene Scholle
mit Birne, Bohnen, Speck und Drillinge

*Whole fried plaice
with pear, beans, bacon and triplets' potatoes*

A, D, G, H, L, O

- 43.00€ -

gedämpfter Winterkabeljau
mit Reismudeln, Meerrettich und Grünkohl

*Steamed winter cod
with rice noodles, horseradish and kale*

A, C, D, G, L, M, P

- 45.00€ -

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*

Osso – Bucco vom Kalb
mit buntem Mangold und Vadouvan-Püree

*Osso - Bucco of veal
with colorful chard and vadouvan puree*

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

- 40.00€ -

Streifen vom Wildhasen
mit Preiselbeeren, Kartoffel Rösti und winterlichem Gemüse

*Strips of wild hare
with cranberries, potato rösti and winter vegetables*

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

- 41.00€ -

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

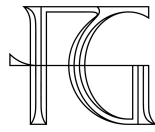
*Wiener Schnitzel of saddle of veal fried in cask butter
with stirred cranberries and sour gherkins,
fried potatoes with bacon or potato salad*

A, G, M, C, O, L

- 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* -

Zartbitter Schokoladen Mousse auf Salzkaramell mit Kirschsorbet und Yuzu

Dark chocolate mousse on salted caramel with cherry sorbet and yuzu

A, C, G

- 17.00€ -

Crème Brûlée mit Mandarinsorbet und Tonkabohnen Ganache

Crème brûlée with mandarin sorbet and tonka bean ganache

G, G

- 17.00€ -

Sous Vide gegarte Birne
mit Vanille Ingwereis und Blutorangenschaum

*Sous vide cooked pear
with 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*

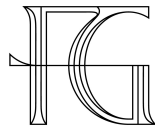
M, G, H

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.