



**1/20**

**Kulinarischer Kalender**  
Culinary calendar



**VILLA ROTHSCHILD**  
KÖNIGSTEIN

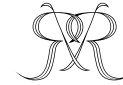


**FALKENSTEIN GRAND**  
KÖNIGSTEIN

**BROERMANN**  
HEALTH & HERITAGE HOTELS



#KOENIGSTEIN #VILLAROTHSCHILD #RESIDENCEOFVISIONARIES



**VILLA ROTHSCHILD**

Im Rothschildpark 1  
61462 Königstein im Taunus - Germany  
T +49 6174 290 80 F +49 6174 290 8888  
villa-rothschild@brhhh.com  
brhhh.com/villa-rothschild



#FALKENSTEIN #FALKENSTEINGRAND #SOURCEOFHEALTHYLIFESTYLE



**FALKENSTEIN GRAND**

Debusweg 6-18  
61462 Königstein im Taunus - Germany  
T +49 6174 90 0 F +49 6174 90 9090  
falkenstein-grand@brhhh.com  
brhhh.com/falkenstein-grand

---

Liebe Gäste,

wer rastet, der rostet. So sagt man. So ist es auch. Eine lange Reise liegt hinter uns und ein spannender Weg vor uns. Um Ihnen, liebe Gäste, künftig ein noch individuelleres Erlebnis während Ihres Aufenthaltes bieten zu können, präsentieren wir uns fortan mit unseren Hotels Falkenstein Grand und Villa Rothschild als Teil der Autograph Collection – der Premiummarke von Marriott International.

Ab sofort setzen wir unsere heilklimatische Umgebung noch mehr in den Fokus, während wir des visionären Erbes unserer beiden geschichtsträchtigen Häuser gedenken und uns von ihrem Spirit inspirieren lassen.

Finden Sie innere Balance, tanken Sie Kraft und lassen Sie den Stress für einige Tage hinter sich beim Yoga Retreat oder lernen Sie die spannende Welt unseres Küchenchefs Sebastian Prüßmann kennen bei Ihrem persönlichen Erlebnis «Chef for a day», einem einmaligen Tag Seite an Seite mit unserer Küchen-Crew.

Da wir vor allem aber auch stolz auf unsere Kulinarik sind, finden Sie auf den folgenden Seiten unser Genussangebot für das erste Halbjahr 2020. So dürfen Ihre Lieblingsevents wie das Picknick im Park oder der Rothschild-Brunch natürlich nicht fehlen.

Schon jetzt freuen wir uns auf Ihren nächsten Besuch.

Dear guests

If you rest, you rust. That's what they say. That's how it is. A long journey is behind us and an exciting adventure lies ahead. To be able to offer you, dear guests, an even more individual experience during your stay, we are now presenting ourselves with our hotels Falkenstein Grand and Villa Rothschild as a part of Autograph Collection – the premium brand of Marriott International.

From now on, we will bring our climatic and healing surroundings even more into focus, while remembering the visionary heritage of our two historic houses and being inspired by their spirit.

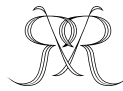
Find inner balance, recharge your batteries and leave the stress behind for a few days at one of the Yoga Retreat appointments or get to know the exciting world of our chef Sebastian Prüßmann at your personal experience «Chef for a day», a unique day side by side with our kitchen crew.

As we are proud of our very culinary delights, you will find on the following pages our special offers for the first half of 2020. Your favourite events such as the picnic in the park or the Rothschild brunch should of course not be missing.

We are already looking forward to your next visit.



Steffen Eisermann, General Manager



---

«Jeder kann über sich hinauswachsen und etwas erreichen, wenn er es mit Hingabe und Leidenschaft tut. Everyone can rise above their circumstances and achieve success if they are dedicated to and passionate about what they do.»

**Nelson Mandela**



Residenz der Visionäre  
Residence of visionaries



## Sommelierstammtisch

### Sommelier's regulars' table

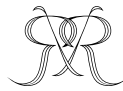


Kenner und Liebhaber kommen hier ganz auf den Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt der Vinophilie und begeben Sie sich auf eine spannende Weinreise. Verkosten Sie erlesene Tropfen, finden Sie spannende Neuentdeckungen und erfahren Sie von unseren Sommeliers stets Neues, Interessantes und Wissenswertes aus der Weinwelt.

Experts and lovers will get their taste buds full here. Immerse yourself in the world of vinophilia and embark on an exciting wine journey. Taste exquisite wines, find exciting new discoveries and learn from our sommeliers always something new, interesting and worth knowing from the world of wine.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • Jeden ersten Donnerstag im Monat • 18:00 Uhr • 79 EUR pro Person • Aperitif • 3-Gänge-Menü • Weinreise und kleine Snacks inklusive • Every first Thursday of the month • 18:00 • 79 EUR per person • Aperitif • 3-course menu • wine flight and snacks included**

**T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Rothschild-Brunch

### Rothschild brunch

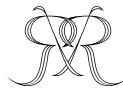


Echtes Brunch-Vergnügen im Rothschild-Style. Verbringen Sie zusammen mit der Familie und Freunden ein paar schöne Stunden in unserem romantischen Boutique-Hotel! Lassen Sie sich in Sachen Brunch von den Kreationen unseres Küchenteams begeistern und von unserem freundlichen wie kompetenten Service verwöhnen!

Real brunch pleasure in Rothschild style. Spend a few nice hours together with family and friends in our romantic boutique hotel! Let yourself be inspired by the creations of our kitchen team and spoiled by our friendly and competent service!

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • Jeden ersten und letzten Sonntag im Monat • 11:30 bis 15 Uhr • 69 EUR pro Person • Brunchbuffet inklusive Wasser, Heißgetränken, einem Glas Haussekt sowie Weiß- und Rotwein • Bitte vorab reservieren • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • Every first and last Sunday of the month • 11:30 to 15:00 • 69 EUR per person • Brunch buffet including water, hot drinks, a glass of house sparkling wine and white and red wine • Please reserve in advance**

**T +49 6174 90 9800 • [events.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Valentinstags-Menü

### Valentine's Day menu



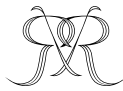
Liebe geht durch den Magen. Am Valentinstag vielleicht noch etwas mehr als sonst. Freuen Sie sich deshalb kulinarisch auf erlesene Kreationen von Küchenchef Sebastian Prüßmann, begleitet von einem entspannten wie professionellen Service! Für Romantik pur sorgt die einzigartige Atmosphäre. Alles andere überlassen wir der Liebe.

Love goes through the stomach. On Valentine's Day perhaps a little more than usual. Therefore you can look forward to exquisite culinary creations by chef Sebastian Prüßmann, accompanied by a relaxed and professional service! The unique atmosphere ensures pure romance. Everything else we leave to love.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 14. Februar 20 • 18:00 Uhr • 99 EUR pro Person • 4-Gänge-Menü mit Champagner-Aperitif • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 14 February 20 • 18:00 • 99 EUR per person • 4-course menu with champagne aperitif**

**T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)**





## Ostermenü

### Easter menu

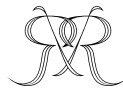


Ostern wird traditionell mit einem besonderen Festessen im Kreise von Familie und Freunden gefeiert. Das wissen auch Sebastian Prüßmann und sein Küchenteam und kreieren Ihnen im Restaurant Villa Rothschild Grill & Health an beiden Ostertagen ein festliches Menü in wunderschönem Ambiente.

Easter is traditionally celebrated with a special feast with family and friends. Sebastian Prüßmann and his kitchen team also know this and create a festive menu for you in the restaurant Villa Rothschild Grill & Health on both Easter days in a wonderful ambience.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 12. und 13. April 20 • 12:00 Uhr • 79 EUR pro Person • 4-Gänge-Menü mit Atlantic-Perle als Sekt-Aperitif** • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 12 and 13 April 20 • 12:00 noon • 79 EUR per person • 4-course menu with «Atlantic-Perle» sparkling wine aperitif

T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)



## Oster-Brunch

### Easter brunch

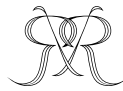


Feiern Sie mit uns den Beginn des Frühlings! Beim ausgiebigen Osterbrunch lässt es sich so richtig entspannen. Das ist familiär. Für Ihre Jüngsten ist beim Brunch natürlich auch gesorgt. Unsere Kinderbetreuung hat nämlich alles für Spiel und Spaß im separaten Kinderbereich vorbereitet.

Celebrate the beginning of spring with us! You can really relax during the extensive Easter brunch. That's familiar. Your youngest are of course also catered for at the brunch. Our childcare has prepared everything for play and fun in the separate children's area.

**Rothschild-Salons • 12. und 13. April 20 • 11:30 bis 15:00 Uhr • 72 EUR pro Person • Brunchbuffet inklusive Wasser und 1 Glas Sekt-Aperitif • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 12 and 13 April 20 • 11:30 to 15:00 • 72 EUR per person • brunch buffet including water and a glass of sparkling wine aperitif**

**T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Kochkurs «Frühlingsküche» Cooking course «Spring kitchen»

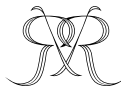


FrISChe Frühlingsküche darf gerne die Geschmacksknospen umschmeicheln. Kochen Sie gemeinsam mit Sebastian Prüßmann auf hohem Niveau und entdecken Sie Ihr Kochtalent! Erhaschen Sie wertvolle Tipps, erfahren Sie, wie Ihnen Ihr perfektes Gericht ganz einfach gelingen wird und ganz nebenbei in ungezwungener Atmosphäre auch mehr über den Küchenchef selbst.

Fresh spring cuisine is allowed to caress the taste buds. Cook together with Sebastian Prüßmann on a high level and discover your cooking talent! Get valuable tips, find out how you can easily create your perfect dish and learn more about the chef himself in a relaxed atmosphere.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health-Küche • 9. Mai 20 • 11:00 bis 17:00 Uhr • 195 EUR pro Person • 3-Gänge-Menü mit Wasser, Weinen und Kaffee • Optional Schürze zum Mitnehmen für 30 EUR • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health kitchen • 9 May 20 • 11:00 to 17:00 • 195 EUR per person • 3-course menu with water, wine and coffee • optional take-away apron for 30 EUR**

**T +49 6174 90 9800 • [events.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Muttertagsmenü

### Mother's day menu

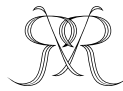


Mama ist die Beste. Und die Hauptperson des Tages sollten Sie vielleicht mit einem köstlichen Essen in unserem 5-Sterne-Superior-Boutique-Hotel Villa Rothschild überraschen. Freuen Sie sich auf ein herrlich leckeres Muttertagsmenü in drei Gängen und ein paar schöne Stunden im Wohlfühlambiente unseres Grill & Health Restaurants.

Mama's the best. And the main character of the day should be surprised with a delicious meal at our 5-star Superior Boutique Hotel Villa Rothschild. You can look forward to a delicious Mother's Day menu in three courses and a few nice hours in the feel-good atmosphere of our Grill & Health Restaurant.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 10. Mai 20 • 12:00 Uhr • 79 EUR pro Person • 3-Gänge-Menü inklusive Champagner-Aperitif •**  
Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 10 May 20 • 12:00 noon • 79 EUR per person • 3-course menu with champagne aperitif

T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)



## Vatertagsgrillen

### Father's Day barbecue



Man kann mit dem Bollerwagen um die Häuser ziehen, man kann es aber auch sein lassen. Denn am Vatertag heizen wir das Big Green Egg für Sie in der Villa Rothschild ein. Erst professionell begleitet angrillen und dann uriges Zwickel-Pils vom Fass genießen. So kann Vatertag sein... so könnte es eigentlich jeden Tag sein!

You can go around the houses with a handcart, but you can also leave it alone. On Father's Day we heat up the Big Green Egg for you in Villa Rothschild. First you will be professionally accompanied to grill and then you can enjoy rustic gusset pils from the barrel. This is how Father's Day can be... it could be like this every day!

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 21. Mai 20 • 11:00 bis 17:00 Uhr • 79 EUR pro Person • Mit Kalbskotelett und Rinderrücken vom Big Green Egg und kühlem «Zwickel-Pils» vom Fass • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health • 10 May 20 • 11:00 to 17:00 • 79 EUR per person • With veal cutlet and saddle of beef from our Big Green Egg grill and chilled draft beer from the barrel**

**T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Sundowner

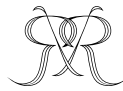


Stilvolle After-Work-Momente in bester Gesellschaft und in entspannter Atmosphäre. Auf der Terrasse des Restaurants Villa Rothschild lassen Sie den zu Ende gegangenen Arbeitstag stressfrei und relaxt bei Lounge-Musik, coolen Drinks und raffinierten Snacks gelungen ausklingen. Cheers!

Stylish after-work moments in the best company and in a relaxed atmosphere. On the terrace of the Villa Rothschild restaurant, you can let the day end stress-free and relax with lounge music, cool drinks and sophisticated snacks. Cheers!

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health-Terrasse • 3. und 24. Mai 20 • 8. und 22. Juli 20 • 12. und 26. August 20 • 19:00 bis 22 Uhr • Snacks und Drinks à la carte • Restaurant Villa Rothschild Grill & Health terrace • 3 and 24 May 20 • 8 and 22 July 20 • 12 and 26 August 20 • 19:00 to 22:00 • Snacks and drinks à la carte**

**T +49 6174 290 80 • [restaurant.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:restaurant.villa-rothschild@brhhh.com)**



## Gourmetgipfel

### Gourmet culmination



Kulinarisches Event der Extraklasse. Erleben Sie bereits zum 13. Mal einen Abend puren Genusses und lassen Sie sich von kreativen Gerichten an Live-Kochstationen begeistern! Live-Entertainment, effektvolle Illuminationen und weitere Spitzenköche sind natürlich auch dabei. Wer das sein wird, erfahren Sie schon bald auf unserer Website.

Culinary event in a class of its own. Experience an evening of pure enjoyment for the 13th time and be inspired by creative dishes at live cooking stations! Live entertainment, impressive illuminations and other top chefs are of course also included. You will soon find out who this will be on our website.

**Villa Rothschild • 30. August 20 • 17:30 Uhr • 215 EUR • Inklusive aller Speisen, Getränke und Entertainment-Programm • Villa Rothschild • 30 August 20 • 17:30 • 215 EUR • Including all meals, drinks and entertainment program**

**T +49 6174 90 9800 • [events.villa-rothschild@brhhh.com](mailto:events.villa-rothschild@brhhh.com)**



GRAND HOTEL SUISSE

GRAND HOTEL SUISSE





## Auf den Spuren der Belle Époque On the tracks of the Belle Époque



**Grand Hotel Suisse Majestic**  
Avenue des Alpes 45  
1820 Montreux

T +41 21 966 3333 • [suisse-majestic@brhhh.com](mailto:suisse-majestic@brhhh.com) • [brhhh.com/suisse-majestic](http://brhhh.com/suisse-majestic)

Das 4-Sterne Superior Hotel im Stil der Belle Époque liegt mitten im Herzen von Montreux, direkt am Ufer des Genfer Sees. 155 Zimmer und Suiten laden dazu ein, neue Energie für Körper und Geist zu sammeln. Genießen Sie den kulinarischen Genuss unserer Grill & Health-Küche, innovative Drinks und exklusiven Service in einzigartiger Atmosphäre mit historischem Flair.

The 4-star superior hotel in the style of the Belle Époque is situated at the heart of Montreux, directly on the banks of Lake Geneva. 155 rooms and suites invite guests to rejuvenate their body and mind. Enjoy the culinary delight of our grill and health kitchen, innovative drinks, and exclusive service in a unique atmosphere with historic flair.

«Des Guten hat man nie zu viel. Too much of a good thing can do no harm.»

**In Search of Lost Time, Marcel Proust**



---

«Gesundheit ist echter Reichtum und nicht Gold- und Silberstücke. It is health that is real wealth and not pieces of gold and silver.»

**Mahatma Gandhi**



## Bewusste Gemeinschaft Conscious community

Durchatmen und durchstarten! Für den perfekten Start in den Tag laden wir Sie jeden Morgen zum gemeinsamen Atemzirkel ein. Gerne informieren wir Sie an der Rezeption oder im Spa-Bereich.

Take a deep breath and set your mind free! For a perfect start to the day, we invite you to join us in a breathing circle every morning. We are happy to inform you at the reception or in the spa area.

## Whisky Flight Night



Weil Whisky eben etwas ganz Besonderes ist, fordert Barchef Jörg Brumm jeden Donnerstag Ihre Geschmacksknospen in der Raffaels Bar heraus. Regelmäßig wechselnde Flights erlesener Tropfen, spannend kombiniert mit Bruchschokolade. Lassen Sie sich von sanften Klassikern oder kräftigen Kreationen für Entdecker und Kenner überraschen und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten!

Because whisky is something very special, bar manager Jörg Brumm challenges your taste buds every Thursday in our Raffaels Bar. Regularly changing flights of exquisite drops, excitingly combined with chocolate chips. Let yourself be surprised by gentle classics or powerful creations for discoverers and connoisseurs and find your personal favourite!

**Raffaels Bar • Jeden Donnerstag bis 30. April 20 • 18:00 Uhr • 29 EUR pro Person • 3x Whisky Flights à 2 cl • Erlesene Auswahl an Bruchschokolade und Wasser inklusive** • Raffaels Bar • Every Thursday until 30 April 20 • 18:00 • 29 EUR per person • 3x whisky flights of 2 cl each • exquisite selection of chocolate chips and water included

T +49 6174 90 9070 • [bar.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:bar.falkenstein-grand@brhhh.com)

## Weekend Cocktail

Yes, weekend!



Leiten Sie gemeinsam mit Barchef Jörg Brumm das Wochenende ein! Von Januar bis April werden Sie jeden Freitag und Samstag von wechselnden Kreationen überrascht. Freuen Sie sich auf Themenwochen mit spannenden Kreationen wie zum Beispiel «Kalte Tage – heiße Drinks» oder «Herbal Drinks». Entdecken Sie dabei auch die gesunde Seite ausgeklügelter Cocktails. Leckere Snacks runden den Abend ab.

Start the weekend together with the bar manager Jörg Brumm! Every Friday and Saturday from January to April you will be surprised by changing creations. Look forward to theme weeks with exciting creations such as «Cold Days - Hot Drinks» or «Herbal Drinks». Discover also the healthy side of cleverly devised cocktails. Delicious snacks round off the evening.

**Raffaels Bar • Jeden Freitag und Samstag von Januar bis April 20 • 18:00 Uhr • Aktionsgetränke • Pairings • Snacks • Raffaels Bar • Every Friday and Saturday from January to April 20 • 18:00 • special offer drinks • pairings • snacks**

**T +49 6174 90 9070 • [bar.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:bar.falkenstein-grand@brhhh.com)**

## Sonntagsklassiker

### Sunday classics



Immer wieder sonntags... Eine wunderschöne Familientradition, die die Lieben einmal wieder am Tisch versammelt und Gelegenheit zum Plausch gibt. Frisch auf den Tisch aus der Landgut-Küche mit verführerischem Duft und klassischen wie kreativen Beilagen. Genießen Sie gemeinsame Zeit im wohligen Ambiente des Restaurants Landgut Falkenstein.

Every Sunday... A wonderful family tradition, which gathers the loved ones together at the table and provides an opportunity to chat. Fresh on the table from restaurant Landgut's kitchen with tempting smell and classic as well as creative side dishes. Enjoy your time together in the cosy ambience of restaurant Landgut Falkenstein.

**Restaurant Landgut Falkenstein • Jeden Sonntag von Januar bis April 20 • 12:00 Uhr • 49 EUR pro Person • 3-Gänge-Sonntagsklassiker exklusive Getränken** • Restaurant Landgut Falkenstein • Every Sunday from January to April 20 • 12:00 noon • 49 EUR per person • 3-course-menu with Sunday classics

T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)

## Entdeckermenü Explorers menu



### — Quelle eines gesunden und genussvollen Lebensstils Source of a healthy and enjoyable lifestyle

Kulinarischer Entdecker werden und auf Genussreise gehen! Erleben Sie, was es heißt, mit allen Sinnen zu genießen und freuen Sie sich auf winterliche Kreationen mit regionalen Komponenten. Ergänzt wird das gesunde Geschmackserlebnis mit frischen Kräutern aus dem hoteleigenen Kräutergarten. Mit rustikal-eleganter Wohlfühlatmosphäre begrüßen wir Sie ganz herzlich im Restaurant Landgut Falkenstein.

Become a culinary explorer and go on a gourmet journey! Experience what it means to enjoy with all your senses and look forward to winter creations with regional components. The healthy taste experience is complemented with fresh herbs from the hotel's own herb garden. We would like to welcome you to the restaurant Landgut Falkenstein with its rustic and elegant feel-good atmosphere.

**Restaurant Landgut Falkenstein • 6. Januar bis 29. Februar 20 • Taunus-Winterküche • 1. März bis 30. April 20 • Frühlingserwachen • 18:00 Uhr • 65 EUR pro Person • Jeweils 5-Gänge-Menü, exklusive Getränken • Restaurant Landgut Falkenstein • 6 January to 29 February 20 • Taunus winter kitchen • 1 March to 30 April 20 • Spring awakening • 18:00 • 65 EUR per person • 5-course menu each, excluding drinks**

**T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)**

## Valentinstagsdinner

### Valentine's dinner



Es ist Valentinstag. Da darf das romantische Dinner natürlich nicht fehlen. Mit dem Landgut Falkenstein sind Sie bei Kulinarik und Atmosphäre auf der romantischen Seite. Freuen Sie sich auf verführerischen Genuss in vier Gängen und einen geschmackvollen Abend für Verliebte in charmantem Ambiente.

It's Valentine's Day. The romantic dinner should not be missing. With restaurant Landgut Falkenstein you are on the romantic side with culinary delights and the atmosphere. Look forward to tempting enjoyment in four courses and a tasteful evening for loving couples in a charming ambience.

**Restaurant Landgut Falkenstein • 14. Februar 20 • 18:00 Uhr • 75 EUR pro Person • 4-Gänge-Menü mit einer Flasche Champagner pro Paar** • Restaurant Landgut Falkenstein • 4 February 20 • 18:00 • 75 EUR per person • 4-course menu with one bottle of champagne per couple

T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)



## Kaviardegustation

### Caviar degustation



Schwarzes Gold, prickelnder Genuss. Nichts kann Gaumen und Geist auf so charismatische Weise bezirzen wie eine erlesene Auswahl an feinstem Kaviar, der effektiv mit den Kreationen vom Landgut-Küchenteam kombiniert und von edlen Erzeugnissen aus dem Hause Schloss Vaux begleitet wird.

Black gold, sparkling pleasure. Nothing can charm the palate and mind in such a charismatic way as an exquisite selection of the finest caviar, which is effectively combined with the creations of restaurant Landgut's kitchen team and accompanied by fine products from Schloss Vaux.

**Restaurant Landgut Falkenstein • 6. März 20 • 18:00 Uhr • 149 EUR pro Person • 4 Kaviarsorten im 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Sekten der Sektmanufaktur Schloss Vaux** • Restaurant Landgut Falkenstein • 6 March 20 • 18:00 • 149 EUR per person • 4 kinds of caviar in a 5-course menu with corresponding sparkling wines from champagne manufactory Schloss Vaux

T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)



## Ostermenü

### Easter menu



Vorfreude auf eine ganz besondere Zeit darf man gerne jetzt schon haben. An Ostern verzaubern wir Sie und Ihre Familie im Landgut Falkenstein mit einem schmackhaften Osterschmaus in vier Gängen, perfekt zubereitet von unserem Küchenteam. Nutzen Sie die schöne Gelegenheit und gönnen Sie sich ein leckeres Familienerlebnis über den Dächern von Frankfurt.

You can look forward to a very special time now. At Easter we will enchant you and your family at restaurant Landgut Falkenstein with a delicious four-course Easter feast, perfectly prepared by our kitchen team. Take advantage of this wonderful opportunity and treat yourself to a delicious family experience above the rooftops of Frankfurt.

**Restaurant Landgut Falkenstein • 12. und 13. April 20 • 12:00 Uhr • 79 EUR pro Person • 4-Gänge-Ostermenü inklusive Sekt-Aperitif mit Atlantic-Perle** • Restaurant Landgut Falkenstein • 12 and 13 April 20 • 12:00 noon • 79 EUR per person • 4-course Easter menu including «Atlantic-Perle» sparkling wine aperitif

T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)

## Kochkurs «Kräuterküche im Frühling»

### Cooking course «Herb kitchen in Spring»



Kochkunst ist kein Buch mit sieben Siegeln. Wie Sie ganz einfach auch in Ihrer heimischen Küche überzeugen und souverän saisonale Gerichte auf den Tisch zaubern, verrät Ihnen unser Küchenchef im April beim Kreieren des Frühlingmenüs, mit den besten Kräutern aus unserem hoteleigenen Kräutergarten. In sympathischer Runde bis zu zehn Teilnehmern erhalten Sie zudem kulinarische Tipps und Tricks – natürlich inklusive.

Cooking is not a book with seven seals. In April our chef will show you how you can easily convince in your home kitchen and conjure up seasonal dishes on the table while creating the spring menu with the best herbs from our hotel's own herb garden. In a friendly group of up to ten participants, you will also receive culinary tips and tricks - of course well included.

**Landgut Falkenstein-Küche • 25. April 20 • 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr • 195 EUR pro Person • 3-Gänge-Frühlingsmenü • Aperitif • Korrespondierende Weine • Wasser und Kaffee • Optional Schürze zum Mitnehmen für 30 EUR • Landgut Falkenstein's kitchen • 25 April 20 • 11:00 to 17:00 • 195 EUR per person • 3-course spring menu • Aperitif • corresponding wines • water and coffee • optional take-away apron for 30 EUR**

**T +49 6174 90 9800 • [events.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:events.falkenstein-grand@brhhh.com)**

## Picknick im Park

### Picnic in the park



Picknick mit Stil und inmitten des Taunus. Mit der atemberaubenden Frankfurter Skyline vor Augen und genau dem Richtigen im Korb erleben Sie unverwechselbaren Open-Air-Genuss vor den Toren der Mainmetropole. Die Burger-Live-Station und entspannter 5-Sterne-Service machen das sonntägliche Picknick-Erlebnis von Mai bis August perfekt.

Picnic with style and in the middle of the Taunus. With the breathtaking Frankfurt skyline in front of your eyes and just the right basket, you will discover unmistakable open-air enjoyment at the gates of the Main metropolis. The burger live station and relaxed 5-star service make the Sunday picnic experience perfect from May to August.

**Siesmayer-Park • Mai bis August 20 • 12:00 Uhr • 85 EUR pro Korb • Picknickkorb für 2 Personen • Vegetarische Wünsche bitte bei der Reservierung angeben** • Siesmayer park • May to August 20 • 12:00 noon • 85 EUR per basket • Picnic basket for 2 persons • Please specify vegetarian wishes when making your reservation

T +49 6174 90 9800 • [events.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:events.falkenstein-grand@brhhh.com)

## Muttertagsmenü

### Mother's day menu



So sagen Sie «Danke» mit Stil, so gelingt die Überraschung. Der traditionell entspannte Tag für SIE wird bei uns mit einem leckeren Mittagmenü gefeiert. Authentisch und herzlich in eleganter Landgut-Atmosphäre, präsentiert in drei Gängen rund um unseren Familienbraten. Wohlfühlmomente und Genuss pur garantiert!

That's how you say «thank you» in style, that's how the surprise succeeds. The traditionally relaxed day for HER is celebrated with a delicious lunch menu. Authentic and cordial in our elegant restaurant Landgut's atmosphere, offered in three courses around our fine family roast. Special moments and pure enjoyment guaranteed!

**Restaurant Landgut Falkenstein • 10. Mai 20 • 12:00 Uhr • 79 EUR pro Person • 3-Gänge-Menü inklusive Champagner-Aperitif • Restaurant Landgut Falkenstein • 10 May 20 • 12:00 noon • 79 EUR per person • 3-course menu with champagne aperitif**

**T +49 6174 90 9050 • [restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:restaurant.falkenstein-grand@brhhh.com)**

## Skyline Barbecue



Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen auf die Skyline-Terrasse des Falkenstein Grand scheinen, lässt auch das Skyline-Barbecue nicht mehr auf sich warten. Mit Blick auf das Hochhausensemble der Mainmetropole und begleitet von Livemusik, erwarten Sie leckere Vorspeisen, kreative Snacks, Live-Cooking-Stationen für Liebhaber der Fleischeslust, natürlich auch vegetarische Highlights und hausgemachte Desserts!

When the first warm rays of sunshine on the skyline terrace of Falkenstein Grand, the skyline barbecue is no longer long in coming. Overlooking the skyscraper ensemble of the Main metropolis and accompanied by live music, you can expect delicious starters, creative snacks, live cooking stations for lovers of carnal delights, vegetarian highlights and homemade desserts!

**Skyline-Terrasse • 10. und 17. Juni 20 • 1. und 15. Juli 20 • 5. und 19. August 20 • 19:00 Uhr • 65 EUR pro Person exklusive Getränken • Bitte vorab reservieren • Skyline terrace • 10 and 17 June 20 • 1 and 15 July 20 • 5 and 19 August 20 • 19:00 • 65 EUR per person excluding drinks • Please reserve in advance**

**T +49 6174 90 9800 • [events.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:events.falkenstein-grand@brhhh.com)**

## Yoga Retreat



Beim Yoga Retreat erwartet Sie eine achtsame, entschleunigte Yoga-Praxis mit vielen sanften Dehnungen und Bewegungen um Ihre Muskeln zu entspannen. Atemübungen und Meditation sorgen dann dafür, dass sich auch mentale Anspannungen lösen. Erfahrende Yoga-Trainerinnen und -Trainer geben ihr Wissen an Sie weiter und helfen Ihnen, Ihren Mittelpunkt zu finden. Kommende Termine finden Sie auf unserer Webseite.

At our yoga retreat, you will experience a mindful, de-stressed yoga practice with many gentle stretches and movements to relax your muscles. Breathing exercises and meditation will then help to release mental tensions. Experienced yoga trainers pass on their knowledge to you and help you finding your focus. You will find upcoming dates on our website.

**Falkenstein Grand • Frühstücksbuffet • 3-Gänge-Dinner • 4 x 90-minütige Yoga-Einheiten • Meditation • Waldwanderung und freie Spa-Nutzung inklusive • Pro Nacht ab 265 EUR im Einzelzimmer und 419 EUR im Doppelzimmer • Falkenstein Grand • Breakfast buffet • 3-course dinner • 4 x 90-minute yoga sessions • Meditation • Forest hike and free use of spa included • Per night from 265 EUR in single room and 419 EUR in double room**

**T +49 6174 90 9900 • [reservations.falkenstein-grand@brhhh.com](mailto:reservations.falkenstein-grand@brhhh.com)**

---

«Die Entdeckung einer neuen Speise fördert das Glück der Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Sterns. The discovery of a new food promotes human happiness more than the discovery of a new star.»

Jean Anth elme Brillat-Savarin, französischer Philosoph / French philosopher

---