

HEALTH FOOD | WELLBEING LANDGUT STYLE

Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse,
Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten
und gehobeltem Parmesan 19,50

*Gratinated artichokes with goat cheese, rocket salad, olives,
sun-dried tomatoes and Parmesan shavings*

„Superfood Salat“ mit jungem Spinat, Roter Bete,
Physalis, grünem Apfel, getrocknete Aprikosen und
Walnuskernen 19,50

*“Superfood Salad” with spinach, beetroot, physalis,
dried apricots and walnut kernels*

Gegrillte halbe Bio-Avocado
mit Mango-Salsa, Zupfsalat und Focaccia 15

*Grilled half organic avocado with mango salsa,
lettuce and Focaccia*

Gemüseteller „Quer Beet“ 19
Bunte Gemüsevariation mit Oliventapenade
und gebratener Polentaschnitte

Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta

„Oberräder“ Zupfsalat mit Kirschtomaten,
Radieschen und Wachtelei, 16,50
wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen, 21
Wildgarnelen oder Streifen vom Rinderfilet 24

*“Oberräder” lettuce with cherry tomatoes, radishes and quail egg
optionally with roasted slices of turkey breast,
prawns or slices of beef tenderloin*

Karotten-Ingwer Cremesuppe
mit Zuckerschoten 9,50

Carrot-ginger soup with sugar snap

VOM TAUNUS AUF DEN TELLER | REGIONAL CULINARY DELIGHTS

VORAB | STARTER

Tatar vom Weiderind mit roten Zwiebeln,
Kapern, Senf & Wachtelei dazu rösches Landgutbrot 18,50

*Tatar with red onions, capers,
mustard and quail*

Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm, Süß- Saurem Gemüse
und eigenem Kaviar 19,50

*Homemade marinated salmon trout with sour cream,
sweet- and sour- vegetables and caviar*

Essenz von Waldpilzen
mit Kräutermaultaschen 14

Essence of mushrooms with Swabian ravioli

MITTENDRIN | ENTRÉE

Hausgemachte Kalbsbratwurst mit Jus, roten Zwiebeln,
Wirsinggemüse und gebratenen jungen Kartoffeln 21

*Homemade veal sausage with red onions, savoy cabbage
and roasted new potatoes*

Geschmorte Rinderroulade
auf Blaukraut und Serviettenknödeln 28

*Braised beef roulade
with red cabbage and dumplings*

Taunushirschrücken mit Pfefferaromen
mit Zweierlei von der Birne & Haselnussspätzle 35

*Venison with flavours of pepper , pears
and hazelnut "spätzle"*

Wiener Schnitzel mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat 28

*Viennese Schnitzel with cranberries,
roasted potatoes and cucumber salad*

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS | INTERNATIONAL DELICACIES

VORAB | STARTER

Gebratene Jakobsmuschel auf Gewürzbulgur
und Lila-Senfschaum 21

Fried scallop with spiced bulgur and foam of purple mustard

Tagliatelle mit Wintertrüffel und gehobeltem Parmesan
wahlweise auch als Hauptgang möglich 16
21

*Tagliatelle with winter truffle and Parmesan shavings
also available as main course*

Hummerschaumsuppe
mit kleinen Kammuscheln 16

Foamed lobster soup with small scallops

MITTENDRIN | ENTRÉE

Saiblingsfilet mit Hummersauce, gebackener Krustentiermudel
und sautiertem Spinat mit Pinienkernen 31

*Char fillet with lobster sauce, sautéed spinach with pine nuts
and fried crustacean noodle*

Kabeljau mit Pimento-Safranschaum und sardischen Nudeln,
wildem Brokkoli 32

*Cod fillet with foam of pimento and saffron,
Sardinian noodles and wild broccoli*

Frischkäsemaultaschen
mit Tomaten-Lauchgemüse und Kräuterschmand 19

*Homemade Swabian Ravioli
with tomato, leek and sour cream*

„Black Angus Beef“
auf Bohnengemüse mit Süßkartoffelpommes oder
gebratenen Drillingen und Sauce Béarnaise oder Pfefferjus
*with seasonal vegetables and sweet potato fries or
roasted potatoes and Béarnaise sauce or pepper gravy*
wahlweise mit | *optionally with*

180 g Rinderfilet | *beef fillet* 38

200 g Roastbeef | *roast beef* 36

DESSERT

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,80

Homemade sorbet trio

Vanille Crème Brûlée mit eingelegten Schattenmorellen
und Nougat Eis 14

*Crème Brûlée of vanilla with pickled shadow morels
and nougat ice cream*

Lauwarmer Schokoladenauflauf 14
mit Karamellsauce, Gewürzbirnen und Vanillerahmeis

*Lukewarm chocolate cake with caramel sauce,
spiced pears and vanilla ice cream*

Käseauswahl aus der Landgut Küche
wahlweise mit:

*Landgut cheese selection
optionally with:*

3 Sorten Käse | 3 kinds of cheese 10

5 Sorten Käse | 5 kinds of cheese 15

begleitender Süß- oder Portwein (0,05 l) EUR 4,50
dessert wine or port wine (0,05 l)

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.*