

# Landgut

## Falkenstein

### ENTDECKERMENÜ DISCOVERY MENU

#### I

Törtchen von der Entenleber  
mit Portweingelee und mariniertes Feige

*Duck liver tartlet  
with port wine jelly and marinated fig*

Ceviche vom Cobiafilet  
mit Krustentiermayonnaise und Shiso-Kresse

*Ceviche of cobia filet  
with crustacean mayonnaise and shiso cress*

#### II

Hummerschaumsuppe  
mit Zuckerschoten

*Frothy lobster soup  
with sugar snaps*

Essenz vom Perlhuhn  
mit Kräutermaultaschen

*Essence of guinea fowl  
with herb ravioli*

#### III

Seesaibling mit Curry-Passionsfrucht-  
Schaum und jungem Spinat

*Arctic char with curry & passion fruit foam  
and young spinach*

Gebratene Wildgarnele  
mit Süßkartoffelcreme

*Roasted prawn  
with sweet potato cream*

#### IV

Geschmortes Ochsenbäckchen  
mit roter Zwiebelmarmelade und Steckrüben

*Braised ox cheek  
with red onion jam and turnips*

Rücken vom Taunusfrischling  
mit sautierten Rosenkohlblättern

*Saddle of Taunus boar  
with sautéed Brussel sprout leaves*

#### V

Pralinen-Mousse mit Apfelconfit  
und Tonkabohnen-Eis

*Chocolate mousse with apple confit  
and tonka bean ice cream*

EUR 64 pro Person

WEINBEGLEITUNG | CORRESPONDING WINE EUR 39

2015 Weißburgunder, Spätlese, Schloss Ortenberg, Baden, Deutschland | Germany  
2015 Chardonnay Keuper, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland, Germany | Germany  
2014 Spätburgunder, Alte Reben, Bernard Huber, Baden, Deutschland | Germany  
2012 Riesling Auslese, Weingut Gutzler, Rheingau, Deutschland | Germany  
pro Gang je 0,1l | Dessertwein 0,05l

*Das Entdeckermenü offerieren wir Ihnen gerne montags bis sonntags von 18:00 bis 21:00 Uhr  
It is our pleasure to serve our Discovery Menu between 6 and 9pm from Monday until Sunday*

### HEALTH FOOD WELLBEEING LANDGUT STYLE

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

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

EUR 19

„Superfood Salat“ mit jungem Spinat, Quinoa,  
glasierten Birnen, Avocado, Pinienkernen,  
Goji-Beeren und Granatapfelkernen

*“Superfood Salad“ with spinach, quinoa, glazed pears,  
avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds*

EUR 18

Gegrillte halbe Avocado mit Mango-Salsa,  
Zupfsalat und Focaccia

*Grilled avocado with mango salsa, salad and focaccia*

EUR 14

Gemüseteller „Quer Beet“  
Buntes Wintergemüse mit Oliventapenade  
und gebratener Polentaschnitte

*Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta*

EUR 18

Oberräder Zupfsalat mit Kirschtomaten,  
Radieschen und Wachtelei,

*“Oberrad“ lettuce with cherry tomatoes,  
radishes and quail egg*

wahlweise mit | *optionally with:*

gebratenen Putenbruststreifen | *roasted slices of turkey breast*  
oder Rinderfiletspitzen | *slices of beef tenderloin*

EUR 16,50

EUR 19,50

### VOM TAUNUS AUF DEN TELLER | REGIONAL CULINARY DELIGHTS

#### VORAB | STARTER

Knackiger Feldsalat mit gehobeltem Taunus-Hirschschinken,  
Kartoffeldressing und gerösteten Vollkorn-Croûtons

*Lamb's lettuce with sliced ham of Taunus deer,  
potato dressing and whole grain croutons*

EUR 18

Variation von der Taunus-Forelle  
mit Schmand, Birne und Kartoffel

*Variation of Taunus trout with sour cream, pear and potato*

EUR 19

Essenz von der Bauernente mit Kräutermaultaschen

*Essence of farm duck with filled pasta squares*

EUR 12

Ravioli von geschmortem Kürbis  
mit Frischkäse und Nussbitterschaum

*Ravioli of braised pumpkin  
with cream cheese and foamed brown butter*

EUR 17

#### MITTENDRIN | ENTREE

Hausgemachte Wildschwein-Bratwurst mit roten Zwiebeln,  
Preiselbeeren und Kartoffelpüree

*Homemade boar sausage with red onions  
and mashed potatoes*

EUR 19

Geschmorte Rinderroulade auf Winzerrahmkraut,  
sautiertem Speck, Trauben und Serviettenknödel

*Braised beef roulade with cream cabbage,  
sautéed bacon, grapes and dumplings*

EUR 26

Wiener Schnitzel  
mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

*Viennese Schnitzel with cucumber salad and fried potatoes*

EUR 27

Kross gebratene Landente  
mit Orangenjus, Rosenkohl und Kastanienstampf

*Crispy roasted free-range duck with orange jus,  
Brussels sprouts and chestnut puree*

EUR 32

Rücken vom Taunus-Lamm  
mit glasierten Rübchen und Erbsencreme

*Saddle of lamb with glazed turnip and pea cream*

EUR 34

### ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS| INTERNATIONAL DELICACIES

#### VORAB| STARTER

|  |           |
|--|-----------|
| Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan,<br>Pinienkernen und Rucola<br><i>Beef carpaccio with Parmesan cheese,<br/>pine nuts and rocket salad</i>                                   | EUR 19    |
| Thunfisch im Gewürzmantel mit Escabèche-Gemüse,<br>Shiitake-Pilzen und Shiso-Kresse<br><i>Spice crust tuna with escabeche vegetables,<br/>shiitake mushrooms and shiso cress</i> | EUR 21    |
| Hummerschaumsuppe<br>mit sautierter Jakobsmuschel<br><i>Frothy lobster soup<br/>with sautéed scallop</i>   | EUR 15    |
| Tagliatelle mit Wintertrüffel<br>und gehobeltem Parmesan<br><i>Tagliatelle with winter truffle and Parmesan shavings</i>   | EUR 14,50 |

#### MITTENDRIN | ENTREE

|   |        |
|---|--------|
| Saiblingsfilet mit Krustentiersauce,<br>sautiertem Pinienspinat und Hummer-Ravioli<br><i>Char filet with crustacean sauce,<br/>sautéed spinach with pine nuts and lobster ravioli</i>               | EUR 29 |
| Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Wintertrüffel,<br>geschmortem Spitzkohl und gebackenen Kartoffelbällchen<br><i>Roasted cod with winter truffle,<br/>braised cabbage and baked potato dumpling</i> | EUR 29 |
| „Black Angus Beef“<br>auf Bohnencassoulet mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffelpommes<br><i>with been cassoulet with king oyster mushrooms and sweet potato fries</i>                              |        |

wahlweise mit | *optionally with:*

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 180g Rinderfilet   <i>beef filet</i> | EUR 38 |
| 300g Entrecôte   <i>entrecôte</i>    | EUR 42 |

### DESSERT

|  |            |
|--|------------|
| Dreierlei hausgemachte Sorbets<br><i>Homemade sorbet trio</i>  | EUR 9      |
| Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille<br>mit Tonkabohnen-Eis<br><i>Crème Brûlée</i><br><i>with homemade tonka bean ice cream</i>   | EUR 13     |
| Riegel von der Valrhona Schokolade<br>mit gebrannten Mandeln und Salzkaramell Eis<br><i>Bar of Valrhona chocolate</i><br><i>with roasted almonds and salted caramel ice cream</i>  | EUR 13     |
| „Frankfurter Kranz 2018“ mit Amarena-Kirschen<br>und Haselnusskrokant<br><i>“Frankfurter Kranz 2018” with amarena cherries</i><br><i>and hazelnut brittle</i>                      | EUR 14     |
| „Apfelhaube“<br>Lauwarmer Apfelmembert mit fruchtigem Chutney<br>und geröstetem Früchtebrot<br><i>Lukewarm apple camembert with fruity chutney</i><br><i>and roasted fruitcake</i> | EUR 14     |
| Käseauswahl aus der Landgut Küche<br>wahlweise mit :<br><i>Landgut cheese selection</i><br><i>optionally with :</i>  |            |
| 3 Sorten Käse   <i>3 sorts of cheese</i>   | EUR 9,50   |
| 5 Sorten Käse   <i>5 sorts of cheese</i>   | EUR 14,50  |
| Mit Süß- oder Portwein (0,05 l)<br><i>With desert- or port wine (0,05 l)</i>   | + EUR 4,50 |

# Landgut Falkenstein

Sehr geehrte Gäste,

willkommen im Restaurant Landgut Falkenstein!

Regionale Küche, auf das Wesentliche & Echte konzentriert. Dazu Leichtes und Vitales, zubereitet von einem erfahrenen Landgut-Team mit dem Verlangen nach neuen Genussoptionen ohne Verlassen kulinarischer Traditionen.

Im rustikal-eleganten Design erwartet Sie eine Wohlfühlatmosphäre mit einem authentischen, freundlichen und versierten Gastgeber Team.

Unser Landgut - ein Ort, der das Essen umrahmt, nicht erdrückt.

Dear valued guests,

Welcome to the Restaurant Landgut Falkenstein!

Regional cuisine, focused on taste & products. In addition, light and vital health food, prepared by an experienced culinary team. Striving for new ideas without leaving traditions.

In a rustic-elegant design, a feel-good atmosphere awaits you with an authentic, friendly and accomplished service team.

Herzliche Grüße | Kind regards,  
Restaurant Landgut-Falkenstein Team

Andreas Wetendorf  
*Restaurant Manager*

Nick Andreas  
Stefanie Mosch  
Anja Toparkus  
Laura Pacholski  
Severin Junker

Oliver Heberlein  
*Executive Chef*

Tino Specht  
Christian Behres  
Sebastian Krimmer  
Gil Heinzelmann  
Tim Gerstberger