

Landgut

Falkenstein

ENTDECKERMENÜ DISCOVERY MENU

I

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Dörrpflaume
auf Gewürz-Amarant

*Baked goat cheese with prune
and spiced amaranth*

Variation vom heimischen Rübchen
in verschiedenen Texturen

*Variation of local turnips
served in different textures*

II

Getrübelt Petersilien-Schaumsuppe

Truffled frothy parsley soup

Essenz von der Bohne
mit Speck-Maultaschen

*Essence of beans
with bacon ravioli*

III

Mild geräucherte Wachtelbrust
auf grünem Spargel

*Smoked quail breast
with green asparagus*

Geschmorte Short Ribs vom US Prime Beef
mit Maiscreme

*Braised Short Ribs of US prime beef
with creamed corn*

IV

Lasagne vom Atlantik-Steinbutt
mit mediterranem Gemüse

*Lasagne of Atlantic turbot
with Mediterranean vegetables*

Im Safransud gekochte Miesmuscheln

Stewed mussels in saffron stock

V

Variation von Buttermilch, Aprikose und Kerbel

Variation of buttermilk, apricot and chervil

EUR 64 pro Person

Individuelle Weinbegleitung ab EUR 39 pro Person

Corresponding wine from EUR 39 per person

Gerne berät Sie unser Restaurant-Team hinsichtlich korrespondierender Wein-Offerten.
Our Restaurant Team is pleased to offer you a corresponding wine recommendation.

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

MITTENDRIN | ENTREE

Saiblingsfilet mit Krustentiersauce, sautiertem Pinienspinat und Hummer-Ravioli <i>Char filet with crustacean sauce, sautéed spinach with pine nuts and lobster ravioli</i>	EUR 29
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Wintertrüffel, geschmortem Spitzkohl und gebackenen Kartoffelbällchen <i>Roasted cod with winter truffle, braised cabbage and baked potato dumpling</i>	EUR 29
„Black Angus Beef“ auf Bohnencassoulet mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffelpommes <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 <i>Homemade sorbet trio</i>	EUR 9
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Tonkabohnen-Eis <i>Crème Brûlée with homemade tonka bean ice cream</i>	EUR 13
Riegel von der Valrhona Schokolade mit gebrannten Mandeln und Salzkaramell Eis <i>Bar of Valrhona chocolate with roasted almonds and salted caramel ice cream</i>	EUR 13
„Frankfurter Kranz 2018“ mit Amarena-Kirschen und Haselnusskrokant <i>“Frankfurter Kranz 2018” with amarena cherries and hazelnut brittle</i>	EUR 14
„Apfelhaube“ Lauwarmer Apfelmembert mit fruchtigem Chutney und geröstetem Früchtebrot <i>Lukewarm apple camembert with fruity chutney and roasted fruitcake</i>	EUR 14
Käseauswahl aus der Landgut Küche wahlweise mit : <i>Landgut cheese selection 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) <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