

### HEALTH FOOD | WELLBEING LANDGUT STYLE

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

EUR 19

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

„Superfood Salat“ mit jungem Spinat, Quinoa,  
Papaya, Avocado, Cashewkernen,  
Roter Bete und Granatapfelkernen

EUR 18

*“Superfood Salad“ with spinach, quinoa, papaya,  
avocado, cashew, beetroot and pomegranate seeds*

Gegrillte halbe Avocado mit Tomaten-Mango-Salsa, Zupfsalat  
und Röstbrot

EUR 14

*Grilled avocado with tomato-mango salsa, salad and roasted bread*

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

EUR 18

*Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta*

Oberräder Zupfsalat mit Kirschtomaten,  
Radieschen und Wachtelei,  
wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen  
oder Wildgarnelen

EUR 16,50

EUR 19,50

*“Oberräder“ lettuce with cherry tomatoes, radishes and quail egg  
optionally with roasted slices of turkey breast or prawn*

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

#### VORAB | STARTER

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Bärlauch Pesto, Salat von Bamberger Hörnchen,  
Spargel und Radischen EUR 17

*Prime boiled veal with wild garlic pesto,  
salad of "Bamberger Hörnchen", asparagus and radishes*

Tatar von der gebeiztem Lachsforelle mit Dillcreme,  
Staudensellerie, grünem Apfel und Wildkräutersalat EUR 19

*Tatar of marinated salmon with dill cream, celery,  
green apple and edible wild herbs salad*

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum-Ricotta-  
Maultaschen EUR 13

*Essence of vine tomatoes with basil-ricotta-ravioli*

#### MITTENDRIN | ENTREE

Hausgemachte Kalbsbratwurst mit roten Zwiebeln,  
jungem Wirsing und gebratenen neuen Kartoffeln EUR 19

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

Geschmorte Rinderroulade auf geschmortem Spitzkohl,  
Trauben und Serviettenknödel EUR 26

*Braised beef roulade with pointed cabbage,  
grapes and dumplings*

Perlhuhnbrust mit Morchel Jus,  
Spargelgemüse und Kartoffelnocken EUR 29

*Roasted breast of guinea fowl with morel jus,  
asparagus and fried potato dumplings*

Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße  
und Kartoffel-Gurkensalat EUR 27

*Viennese Schnitzel with ,  
Frankfurter green sauce and potato cucumber salad*

### ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS | INTERNATIONAL DELICACIES

#### VORAB | STARTER

Salat von mediterranem Gemüse EUR 19  
mit Kalamata Oliven, geröstetem Pulpo und Rucola

*Salad of Mediterranean vegetables with olives, roasted octopus  
and rucola*

Tagliatelle mit Frühlingstrüffel und gehobeltem Parmesan EUR 14,50

*Tagliatelle with spring truffle and Parmesan shavings*

Hummerschaumsuppe EUR 15  
mit sautierter Jakobsmuschel

*Frothy lobster soup with sautéed scallop*

#### MITTENDRIN | ENTREE

Saiblingsfilet mit Krustentiersauce, EUR 29  
sautiertem Pinienspinat und Hummer-Ravioli

*Char filet with crustacean sauce,  
sautéed spinach with pine nuts and lobster ravioli*

Gebratener Steinköhler im Curry-Linsensud, EUR 26  
mit wildem Brokkoli und Süßkartoffelcrème

*Roasted pollack in lentils stock,  
wild broccoli and sweet potato cream*

Hausgemachte Maultaschen mit Tomatensugo und Parmesan

*Homemade Swabian Ravioli with tomato sugo and Parmesan*

„Black Angus Beef“  
auf Frühlingsgemüse mit Süßkartoffelpommes oder  
gebratenen Drillingen  
*with seasonal vegetables and sweet potato fries or  
roasted potatoes*

wahlweise mit | *optionally with:*

180g Rinderfilet | *beef filet*  
300g Entrecôte | *entrecôte*

EUR 38  
EUR 42

### DESSERT

Dreierlei hausgemachte Sorbets

EUR 9

*Homemade sorbet trio*

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille  
mit Rhabarber-Erdbeer-Salat und Sauerrahm Eis

EUR 13

*Crème Brûlée with rhubarb strawberry salad  
and homemade sour cream ice cream*

Vollmilch Panna Cotta  
mit Ivoire Schokolade und Mango-Passionsfrucht Sorbet

EUR 13

*Panna Cotta with "Ivoire" chocolate and mango passionfruit sorbet*

Topfenmousse mit Rhabarberkompott,  
Mandelstreusel & Erdbeer Sorbet

EUR 13

*Cottage cheese mousse  
with rhubarb compote, almond crumbles and strawberry sorbet*

Käseauswahl aus der Landgut Küche  
wahlweise mit :

*Landgut cheese selection  
optionally with :*

3 Sorten Käse | 3 sorts of cheese

EUR 9,50

5 Sorten Käse | 5 sorts of cheese

EUR 14,50

Mit Süß- oder Portwein (0,05 l)

With dessert- or port wine (0,05 l)