

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 rotem Mangold, Roter Beete,
Blaubeeren, mariniertem Kürbis und Walnusskernen 19,50

*“Superfood Salad“ with red mangold, beetroot, blueberries,
walnut and marinated pumpkin*

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

*Grilled half organic avocado with mango salsa,
mixed salads and Focaccia*

Gemüseteller „Quer Beet“
Buntes Herbstgemüse mit Oliventapenade
und gebratener Polentaschnitte 19

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 Zwiebel,
Kapern, Senf & Eigelb dazu rösches Landgutbrot 18,50

*Tatar with red onions, capers,
mustard and egg yolk*

Terrine vom Taunusfrischling mit Apfel-Preiselbeeren Chutney,
Feldsalat & gehobeltem Wildschinken 19,50

*Terrine of boar piglet with apple cranberry chutney,
lamb lettuce and ham*

Essenz von Waldpilzen
mit Pfifferlingsmaultaschen 14

Essence of mushrooms with chanterelles ravioli

MITTENDRIN | ENTREE

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 gebräuntem Spitzkohl,
Trauben und Serviettenknödeln 28

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

Taunushirschrücken im Pfeffermantel
mit gebratenem Kürbis, Birnen & Haselnussspätzle 35

*Venison with pepper crust, roasted pumpkin, 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

Heringsfilet süß-sauer mariniert mit geröstetem Fenchel, eingelegte Zwiebeln und hausgemachtem Knäckebrot 17,50

Herring filet sweet sour with roasted fennel, pickled onions and homemade crisp bread

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

Tagliatelle with autumn truffle and Parmesan shavings also available as main course

Hummerschaumsuppe mit sautierter Jakobsmuschel 16

Foamed lobster soup with sautéed scallop

MITTENDRIN | ENTREE

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

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

Gedämpfter Seehecht & Rosenberggarnele mit Riesling – Kräutersud, Wurzelgemüse & Nussbutterkartoffeln 32

Steamed hake and prawn with sauce of Riesling and herbs, vegetables and potatoes

Kräutermaultaschen mit Pfifferlinge in Rahm und Lauchgemüse 19

Homemade Swabian Ravioli with creamed chanterelles and leek

„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 sauce Béarnaise or pepper gravy
wahlweise mit | *optionally with*

180 g Rinderfilet | *beef filet* 38

300 g Roastbeef | *roastbeef* 42

DESSERT

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,80

Homemade sorbet trio

Zimt Crème Brûlée mit Zwetschgenkompott
und Nougat Eis 14

*Crème Brûlée of cinnamon with plum
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

mit Süß- oder Portwein (0,05 l)
with dessert wine or port wine (0,05 l)

+ 4,50

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 Euro include the statutory VAT.

*Please do not hesitate to address our service staff regarding allergens
or ingredients that may cause intolerances.*