

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, Quinoa,
Blaubeeren, Avocado, Cashewkernen,
und marinierten Aprikosen 19,50

*“Superfood Salad“ with spinach, quinoa, blueberries,
avocado, cashews and marinated apricots*

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

Grilled half avocado with mango salsa, mixed salads and Focaccia

Gemüseteller „Quer Beet“ 19
Buntes Sommergemüse 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*

VOM TAUNUS AUF DEN TELLER | REGIONAL CULINARY DELIGHTS

VORAB | STARTER

Heimische Edelschinkenvariation mit hausgemachtem Antipasti und eingelegtem Handkäs' 19,50

Variation of local ham with homemade antipasti and marinated Hessian sour milk cheese

Pfifferlinge in Rahm mit Lauchgemüse und schwarzen Farfalle 19,50

Creamed chanterelles with leek and black farfalle

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum-Ricotta-Maultaschen 14

Essence of vine tomatoes with basil ricotta 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 Serviettenknödel 28

Braised beef roulade with sweetheart cabbage, grapes and dumplings

Wiener Schnitzel mit „Frankfurter Grüner Soße“ und Kartoffel-Gurkensalat 28

Viennese Schnitzel with Frankfurter green sauce and potato cucumber salad

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS | INTERNATIONAL DELICACIES

VORAB | STARTER

Salat von mediterranem Gemüse 21
mit Kalamata Oliven, geröstetem Pulpo und Rucola

*Salad of mediterranean vegetables with olives, roasted octopus
and rocket salad*

Tagliatelle mit Sommertrüffel und gehobeltem Parmesan 21

Tagliatelle with summer truffle and Parmesan shavings

Hummerschaumsuppe 16
mit sautierter Jakobsmuschel

Frothy lobster soup with sautéed scallop

MITTENDRIN | ENTREE

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

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

Gedämpfter Seeteufel im Pergamentpapier mit mediterranem 32
Gemüse und jungen Kartoffeln

*Steamed Monkfish in parchment leaf with mediterranean vegetables
and new potatoes*

Hausgemachte Maultaschen mit Tomatensugo und Parmesan 19

Homemade Swabian Ravioli with tomato sugo and Parmesan

„Black Angus Beef“

auf Sommergemüse 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

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Erdbeersalat
und Basilikum Eis 14

*Crème Brûlée of Tahiti vanilla with strawberry salad
and basil ice cream*

Parfait von der „Diana“ Orange 14
mit Mandelbiskuit und Holunderblütenspiegel

Parfait of "Diana" orange with almond cake and elderflower sauce

Topfenmousse mit Pfefferkirschen, 14
„Valrhona“ Schokoladenstreuseln und Erdbeersorbet

*Cottage cheese mousse with peppered cherries,
"Valrhona" chocolate crumbles and strawberry sorbet*

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)

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.*