

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, glasierten Birnen, Avocado, Pinienkernen, Goji-Beeren und Granatapfelkernen EUR 18

"Superfood Salad" with spinach, quinoa, glazed pears, avocado, pine nuts, goji berries 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“ EUR 18
Buntes Gemüse mit Oliventapenade und gebratener Polentaschnitte

Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta

Oberräder Zupfsalat mit Kirschtomaten, Radieschen und Wachtelei, wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen oder Rinderfiletspitzen EUR 16,50
EUR 19,50

Oberrad salad with cherry tomatoes, radishes and quail egg optionally with roasted slices of turkey breast or slices of beef tenderloin

VORAB | STARTER

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme,
mariniertem grünen Spargel, Parmesan und Zupfsalat

EUR 19

*Beef carpaccio with truffle cream,
marinated green asparagus, parmesan cheese and salad*

Variation von Oberräder Strauchtomaten
mit Ziegenkäse-Pralinen, Oliven, Basilikum-Pesto und Sommersalat

EUR 16,50

*Variation of Oberrad vine-riened tomatoes
with goat cheese praline, olives, basil pesto and summer salad*

Tranchen von gebeiztem Lachs mit Sockeye-Kaviar,
gestocktem Sauerrahm und grünem Apfel

EUR 19

Salmon with Sockeye caviar, sour cream and green apple

Schaumsuppe von Frankfurter Gartenkresse mit Gamberetti

EUR 10

Foamed soup of Frankfurt garden cress with prawns

Essenz von Roma-Tomate mit Kräutermaultasche

EUR 10

Essence of tomato with swabian herb raviolo

MITTENDRIN | ENTREE

Tagliatelle mit Sommertrüffel und gehobeltem Parmesan

EUR 18

Tagliatelle with summer truffle and Parmesan shavings

Tagliatelle mit würzigem Gemüse Sugo und gebratenen Garnelen

EUR 22

Tagliatelle with spiced tomato sugo and roasted prawns

Landgut

Falkenstein

Weißer Heilbutt mit Aprikosen-Pfifferling-Gemüse
und Püree von jungen Erbsen EUR 30

*Atlantic halibut with apricot-chanterelles vegetables
and puree of baby peas*

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

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

Kross gebratener Kabeljau mit
würzigem Chorizoschaum und Sardischen Nudeln EUR 29

Roasted cod with spicy chorizo foam, Sardinian noodles

Maispouardenbrust mit Herzkirschen-Jus und Spargel-Risotto EUR 27

Breast of corn poulard with heart cherry jus and asparagus risotto

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat EUR 27

*Viennese Schnitzel
with cranberries and potato-cucumber salad*

Filet vom Weiderind
mit sautierten Pfifferlingen, glasiertem Gartengemüse und
Petersiliencreme EUR 35

*Filet of beef with sautéed chanterelles,
glazed garden vegetables and parsley cream*

Entrecôte vom Black Angus Rind
mit BBQ-Gemüse, Krautsalat und Süßkartoffel-Pommes

Entrecôte of black angus beef with coleslaw and sweet potato fries

Geschmorte Rinderroulade mit roter Zwiebelmarmelade,
glasierten Karotten und Briocheknödeln

*Braised beef roulade with red onion jam,
glazed carrots and brioche dumplings*

DESSERT

Dreierlei hausgemachte Sorbets

EUR 9

Homemade sorbet trio

Duett von Schokolade und Passionsfrucht
mit Fruchtragout und Limonen-Sorbet

EUR 14

*Duet of chocolate and passionfruit
with fruit ragout and lime sorbet*

Riegel von Erdbeere und Buttermilch
mit Basilikumeis

EUR 13

*Bar of strawberry and buttermilk
with basil ice cream*

Gebrannte Apfelwein-Creme
mit Sauerrahmeis

EUR 13

*Roasted crème brûlée of cider
with iced sour cream*

Käseauswahl "Landgut"

EUR 13

Landgut cheese selection

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.*

SOMMERMENÜ

SUMMER MENU

Weiße Tomaten-Schaumsuppe
mit grünem Spargel und Pesto

*White foamed soup of tomato
with green asparagus and pesto*

|

Gebratener Kalbsrücken
mit Kohlrabi-Pfifferling-Gemüse und Stampfkarotten

*Roasted saddle of veal
with kohlrabi-chanterelle vegetables and mashed carrots*

|

Erdbeer-Panna-Cotta
mit Rhabarberkompott

*Strawberry panna cotta
with rhubarb compote*

EUR 49

Spargelkarte

Asparagus – the full works

Spargelcremesuppe
mit Schnittlauch und Croûtons EUR 10

*Asparagus cream soup with wild chive
and croûtons*

Gnocchi mit weißer Tomatensauce auf
Spargelgemüse und gehobeltem Bergkäse EUR 17

*Gnocchi with white tomato sauce,
asparagus and shaved cheese*

Portion Griesheimer Spargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln EUR 24

*Portion of "Griesheim" asparagus
with melted butter or sauce hollandaise and potatoes*

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

Additionally we kindly serve you:

Auswahl an geräuchertem und gekochtem Schinken EUR 10
Selection of smoked and cooked ham

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken EUR 13
„Viennese“ Schnitzel of veal

Kalbsrückensteak EUR 15
Steak of veal

Saibling EUR 16
Filet of char

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.*