

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,
Granatapfel, Avocado und Walnusskernen 19,50

*“Superfood Salad“ with spinach, quinoa, pomegranate,
avocado and walnut kernels*

Vegetarisches Schnitzel vom Knollensellerie
mit Preiselbeeren, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln 18

*Vegetarian Schnitzel from celery root with cranberries,
vegetables and roasted potatoes*

Gemüseteller „Quer Beet“ 19
Bunte Gemüsevariation 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*

Karotten-Ingwer Cremesuppe 9,50
mit Zuckerschoten

Carrot - ginger soup with sugar snap

VOM TAUNUS AUF DEN TELLER | REGIONAL CULINARY DELIGHTS

VORAB | STARTER

Marinierte Lachsforelle 19,50
mit Frankfurter grüner Soße und Aprikosen

*Marinated salmon
trout with green sauce and apricot*

Gebeiztes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce tartare,
Gartenkresse und marinierten Radieschen 18,50

*Marinated roast beef with tartare sauce,
garden cress and marinated radishes*

MITTENDRIN | ENTREE

Geschmorte Rinderroulade 28
mit gebratenem Spitzkohl und Briocheknödeln

*Braised beef roulade with roasted pointed cabbage
and brioche dumplings*

Wiener Schnitzel mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat 28

*Viennese Schnitzel with cranberries,
roasted potatoes and cucumber salad*

„Weiderind & Kalb...“
auf Bohnengemüse mit Süßkartoffelpommes
oder gebratenen Drillingen und Kräuterbutter oder Pfefferjus

*„Beef & veal...“ with beans and sweet potato fries or roasted potatoes
and herb-flavored butter or pepper gravy*

wahlweise mit | *optionally with*

180 g Rinderfilet | 180 g beef fillet 36

350 g Kalbskotlette | 350 g veal cutlet 39

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS | INTERNATIONAL DELICACIES

VORAB | STARTER

Tagliatelle mit Sommertrüffel und gehobeltem Parmesan
wahlweise auch als Hauptgang möglich

16
21

*Tagliatelle with summer truffle and Parmesan shavings
also available as main course*

Burrata mit Wildkräutersalat und marinierten Tomaten

13

Burrata with wild herb salad and marinated tomatoes

Essenz von der Roma Tomate mit Basilikumnocken

13

Essence of Roma tomato with basil dumplings

MITTENDRIN | ENTREE

Saiblings Filet mit Krustentierschaum, sautiertem Spinat
und Parmesan Ravioli

31

*Char fillet with crustacean foam, sautéed spinach
and parmesan ravioli*

Gebratener Kabeljau mit Zitronen-Thymianschaum,
jungen Erbsen, Pfirsich und Pfifferlings Risotto

29

*Fried cod with Lemon thyme foam, young peas, peach and
chanterelle risotto*

„Saltim Bocca“ von der Maispoulardenbrust mit Strauch-
Tomaten-Kräuterkompott und Gnocchi

32

*“Saltim bocca” from corn poulard breast
with shrub-tomato-herb compote and gnocchi*

Pfifferlings Gnocchi mit jungem Lauch und Parmesan

18

Chanterelles Gnocchi with young leek and parmesan cheese

DESSERT

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,80

Homemade sorbet trio

Vanille Crème Brûlée mit eingelegten Kirschen
und Passionsfrucht Sorbet 14

*Crème Brûlée of vanilla with pickled cherries
and passion fruit sorbet*

Gesüßter Ziegenjoghurt mit Honig, Nüssen und Beeren 8,50

Sweetened goat yoghurt with honey, nuts and berries

Schokoladen Brownie mit karamellisierter Banane
und Limettensorbet 13

*Chocolate brownie with caramelized banana
and lime 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

begleitender Süß- oder Portwein (0,05 l) EUR4,50
dessert wine or port wine (0,05)

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 Euros and include the statutory VAT.

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