

VORSPEISEN

Matjeshäppchen 10 Stück mit roten Zwiebeln	11
Beeftatarhäppchen 10 Stück mit Crème Fraîche	14
Knusprig gebackenes Hühnchen mit Chilimayonnaise, süße Sojasauce	15
Beeftatar ca. 80 gr. mit Brot und Butter	17
Graved Lachs mit Rösti, Senf-Dill-Sauce	19
Gegrillter Ziegenkäse Rote Bete, Apfel, Walnuss	17
Gebackener Blumenkohl mit Salsa Verde	16
HAUPTGERICHTE	
Bauernfrühstück mit Gurke, Katenschinken	17
Backfisch mit Pommes Frites, Remoulade	19
Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Püree, rote Bete	19
Backhendl mit Senfkartoffelsalat, Preiselbeeren	22
Roastbeef „kalt“ mit Bratkartoffeln, Remoulade	27
Wiener Kalbschnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren	29
Rinderfiletmedaillons ca. 240 gr mit Grillgemüse, Pommes Frites, Pfeffersauce	29
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Gurkensalat, Preiselbeeren	29
Norddeutsches Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Remoulade, Salat	21
2 Stück Kalbfleischfrikadelle mit Püree, Schmorzwiebeln	21

Das Falkenstein

Restaurant & Bar

SUPPE

Spargelsüppchen mit Kalbfleischklößen, Liebstöckel	9,50
Rinderconsommé Célestine, Gemüse	8

SNACKS

Kalbsfleisch-Frikadelle, ca. 100 gr	4
Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	4,50
Mini Burger, BBQ-Sauce	7
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke	14

FUSSILONI-PASTA

All Arrabbiata	15
Parmesansauce	15
Basilikumpesto	15
+ Garnelen 3 Stück	24
+ Maispoularde	22
+ Rinderfilet ca. 160 gr.	29
Roberts Bolognese	18

Zu allen Pasta-Gerichten servieren wir
Parmesan

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine
Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe &
Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle
Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und
gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer
vorbehalten

SALATE

Caesar Salat mit Parmesan, Brotchips + Maispoularde	13 5
+ Scampi pro Stück	3
+ Rinderfiletmedaillons ca. 80 gr.	6
Gurkensalat mit Rahmdressing und Dill	9
Gemischter bunter Salat	12
Kuhmilch-Burrata mit Ochsentomate, altem Essig	16
Quinoa Bowl mit Avocado	14
Edamame, Karotten, Tomaten + Maispoularde	5 3
+ Scampi pro Stück	3
+ Rinderfiletmedaillons ca. 80 gr.	6

KINDERGERICHTE

Maccheroni mit Tomatensauce	9
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10
Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Gurkensalat	12
Fischstäbchen Püree, Gurkensalat	12

DESSERT

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis	12
------------------------------------	----

Kuchen Aus der Vitrine	Tagespreis
Eiscreme verschiedene Sorten	pro Kugel 3
Sahne	pro Portion 2

Fragen Sie für halbe Portionen bitte bei
unserem Servicepersonal nach.

APERITIFS

Martini	5cl	4,5
Portwein rot	5cl	4,5
Gin Tonic	4cl	12
Lillet Wild Berry		11
Espresso Martini		10
Aperol Spritz		10
Negroni		11

BIERE

Stauder Pils	0,2l	2,9
	0,4l	5,0
Stauder Pils Alkoholfrei Flasche	0,33l	4
Weizenbier Erdinger	0,5l	4,9
Weizenbier Erdinger Alkoholfrei	0,5	4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus Imperial still, feinperlig	0,25l	3,2
Magnus Imperial still, feinperlig	0,75l	7,5
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite	0,2l	3,2
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0,2l	3,5
Klindworth Säfte Apfel trüb, Maracuja, Orangensaft, Pink Grapefruit, Rhabarber Johannisbeersaft	0,2l	4
	0,4l	6
Saft-Schorle	0,2l	4
	0,4l	6
Diestel, Joto	0,2l	4
	0,4l	6

Das Falkenstein

Restaurant & Bar

SPIRITUOSEN

	0,2cl	
Linie Aquavit		3,5
Helbing Kümmel, Gry Goose, Glenfiddich, Chivas Regal, Fernet Branca, Averna, Ramazotti, Sambuca		
Bombay Gin		4
Gin Mare, Tanqueray Gin		4,5
Hennessy		5
Cardenal Mendoza		4,5

DIGESTIFS

	0,4cl	
Williams Christ		5,5
Wildkirsche		7
Grappa		5,5

SEKT & CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l	
Cremant de Loire Brut Louis Despas, Loire, Frankreich	8	49	
Cremant de Loire Brut Rosé Louis Despas, Loire, Frankreich	9	50	
Champagner Taittinger Brut Reserve, Reims, Frankreich		90	
Champagner Taittinger Prestige Rosé, Reims, Frankreich		100	

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l	
Grauburgunder QbA trocken Weingut Klumpp, Baden, Deutschland	9,2	29	
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Domäne Wachau, Österreich	8,6	27	
Weißburgunder QbA trocken St. Antony, Rheinhessen, Deutschland	9,2	29	
Oestricher Muschelkalk Riesling Qba, Weingut Spreitzer, Rheingau, Deutschland	11,7	38	
Heritage 1130 Chardonnay Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich	8,6	27	
Touraine AOC Sauvignon Blanc Guy Saget, Loire, Frankreich	10	32	
Weißweinschorle	0,3l	6,7	

ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l	
A d'Aussieres Rosé Domaines Barons de Rothschild Lafite, Languedoc	10	32	
PNT & C. QbA trocken Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	14,30	45	
Hampton Water AOP Gerard Bertrand & Jon Bon Jovi, Languedoc		59	
Hampton Water AOP, 1,5 l Gerard Bertrand & Jon Bon Jovi, Languedoc		120	

ROTWEIN

	0,2l	0,75l	
Meifort (Bordeaux Cuvée) Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	10	32	
Heritage 873 Minervois AOP Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich	11,5	37	
Celeste Crianza Tempranillo Torres, Ribera del Duero, Spanien	15,5	49	