Suppen

Lauchcremesuppe
mit Käsecrouton € 5,90

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüsestreifen € 5,90

Nordhessische Kartoffelsuppe
mit Speck und Zwiebeln € 5,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse
in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln gebacken, dazu ofenfrisches Baguette € 10,90

Orangenräucherlachs
an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur € 11,30

Garnelen
mit Knoblauchöl und Petersilie in der Pfanne geschwenkt, dazu ofenfrisches Baguette € 12,90

Miesmuschelfleisch
in feiner Weißwein-Sahnesauce, mit Hollandaise und Parmesan überbacken, dazu Baguette € 12,90

Gebackener Camembert
an Salatgarnitur mit Preiselbeeren, frischem Toast und Butter € 11,50

Salate

Feldsalat
Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette € 13,90

Feldsalat
mit gebackenem Mozzarellasticks,
an einer Preiselbeer-Senf-Vinaigrette,
dazu ofenfrisches Baguette € 15,50

Salat nach „Art des Hauses“
frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen Hähnchenbrust-
streifen und dazu frisches Knoblauchbaguette € 16,90

Salatteller „Nizza“
frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten an Schmanddressing,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette € 16,00

„Schlemmersalat“
bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette € 18,50

Fischgerichte

Lachsfilet
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Zitronen-
Thymianbutter-Nocke und Petersilienkartoffeln € 25,50

Piratenspieß
mit einer Variation vom Fisch aus Fluss und Meer
auf Sauce Hollandaise und Sauce Choron,
dazu Basmatireis € 25,20

Vegetarische und vegane Gerichte

Chili con Tofu (vegan)
Chili mit Kidneybohnen, Mais und geröstetem Tofu
dazu Basmatireis und einem veganem Schmanddip € 17,80

Spätzlepfanne
Spätzle mit frischen Champignons in
Sauerrahm, mit Käse gratiniert und mit Kirschtomaten
und Pinienkernen verfeinert € 18,90

Waldpilzragout
Pilze des Waldes mit Rahm verfeinert und
hausgemachten Semmelknödeln € 17,80

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons
mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter und Speckbohnen € 26,90

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Salat € 25,50

Champignonschnitzel
paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce, frischen Champignons und Salat € 20,50

Hessisches Schmandschnitzel
paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce, Speck und Zwiebeln, dazu Salat € 20,50

Schnitzel „Walliser Art“
paniert, vom Schwein, mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat € 20,50

Pfefferschnitzel
Schweineschnitzel, paniert, mit Pfeffer-rahmsauce und Salat € 20,50

Geschmorte Ochsenbäckchen
zart gegart, in eigener Sauce mit Apfelrotkraut € 26,10

„Landhausteller“
ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust, Rumpsteak und gebackener Bacon auf Rahmsauce und Speckbohnen € 27,60

Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter € 32,80

Zartes Hirschragout
in eigenem Jus geschmort, mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut € 28,90

Gebratene Hähnchenbrust
an leichter Sahnesauce mit Äpfeln, Champignons und Honig € 24,80

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut € 26,90

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:
Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln, Rösti, Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree

Hausspezialitäten

Kalbsleber
mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat € 21,50

„Ahle Worscht“
½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg, mit Brot und Butter € 16,00

Schweinskopfsülze
mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln € 16,60

„Keglertoast“
zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast, mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur € 15,80

„Herrentoast“
zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur € 17,20

„Damentoast“
zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit glasiertem Pfirsich, Mandelblättern und Sauce Choron, dazu eine Salatgarnitur € 17,20

Roastbeef
kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade € 16,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,
frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 27,50

Dessert

Heiß und Kalt
eine Kugel Eis mit Kaffeegeschmack und einer Tasse Espresso oder Cappuccino € 5,00

Crêpe „Landhaus“
mit heißen Himbeeren und Eis mit Vanillegeschmack gefüllt, Schokosauce, Eierlikör und Sahne € 9,20

Warmer hausgemachter Apfelstrudel
dazu Eis mit Vanillegeschmack und Sahne € 8,50

Biscoff-Törtchen
mit Zitronensorbet und Himbeerkompott € 8,90