

SPEISEKARTE



Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube G

€ 4,90

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten, nordhessischen

Ahle-WorschtKnödelchen und Gemüsejulienne A; C; G; K

€ 4,50

Cremsuppe von der Süßkartoffel

mit Croutons A; G

€ 4,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse

in Olivenöl mit Paprika, Peperoni und

Olive gebacken, dazu Baguette 3; A; G

€ 7,50

Marinierte Miesmuscheln

in Knoblauch-Kräuteröl, mit Parmesan überbacken,

an Salatgarnitur und frischem Baguette 2; A; G

€ 9,50

Hausgebeizter Orangenlachs

an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti

und Salatgarnitur D; G; L

€ 7,80

Carpaccio vom Roastbeef

auf Rucolasalat mit Balsamicocreme und Parmesan,

dazu ofenfrisches Baguette 1; 2; 3; A; G; N

€ 9,50

Salate

Rucolasalat

*mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenfrischkäsekugeln
an einer Feigen-Balsamico-Vinaigrette 2; 3; H; G*

€ 9,30

Rucolasalat

*mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni und Cherrytomaten
an einer Essig-Öl-Vinaigrette G; 2; 6*

€ 10,50

Caesar Salat

*Römer- und Blattsalat an einem Caesar-Dressing
mit Croutons und frisch gehobeltem Parmesan 2; 3; A; C; D*

€ 8,50

Salat nach „Art des Hauses“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G*

€ 10,90

Salatteller „Nizza“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G*

€ 10,20

„Schlemmersalat“

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons 1; 5; C; N*

€ 13,90

Kleiner gemischter Salat G

€ 3,80

Großer gemischter Salat G

€ 5,90

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Kräutersahnesauce mit gebratenen Kräuterseitlingen G € 18,30

Schweinefiletstreifen

mit Zwiebeln gebraten, in Pfefferrahmsauce G; K € 16,10

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G € 17,80

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Champignonrahmsauce
frischen Champignons und Salat A; C; G; K € 14,90

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G € 14,90

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G € 14,90

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat A; C; G; K € 14,80

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce
dazu rustikales Mixgemüse K € 18,90

Putensteaks

mit Ananas und Käse überbacken
an einer Curry-Kokos-Sauce G € 17,90

Rumpsteak

auf roten Schmorzwiebeln
und hausgemachter Kräuterbutter G € 23,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce und
hausgemachter Kräuterbutter G; K € 23,90

Lammragout

vom Wolfsanger Weidelamm, mit Speckbohnen
und Joghurt-Dip 2; 3; G; K € 19,50

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten A,
Petersilienkartoffeln G, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis oder Bandnudeln G

Fischgerichte

Reinhardswaldforelle

*frisch gebraten, ohne Gräten, mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat A; G; H*

€ 18,90

Heilbuttfilet

*gebraten, an Sauce Hollandaise mit rustikalem
Mixgemüse und Kartoffelpüree 1; A; C; G; K*

€ 18,40

Filet vom Saibling

*aus dem Reinhardswald, auf der Hautseite gebraten
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln A; G*

€ 19,20

Hausspezialitäten

Kalbsleber

*mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelpüree
dazu ein kleiner Schmandsalat G; K*

€ 15,90

„Ahle Worscht“

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter A; G*

€ 9,90

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G

€ 9,90

„Keglertoast“

*2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken auf Toast,
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur A; C; G; K*

€ 10,50

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade C; D; G*

€ 10,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G*

€ 19,50

Vegetarische Gerichte

Gebackene Broccoli-Knusperschnitte (Vegan) <i>paniert, an einer Mandelsauce und Kurkumareis A; H; K</i>	€	12,40
Allgäuer Pilzpfanne <i>an kräftiger Käsesauce und Schupfnudeln A; C; G</i>	€	11,50
Pastinaken-Steckrübenrösti <i>mit einer Rote-Bete-Sauce und Tagliatelle 3; A; C; K</i>	€	10,50
Süßkartoffelgnocchi <i>an einer Kräutersahnesauce und gebratenen Kräuterseitlingen A; G</i>	€	12,90

Dessert

Hausgemachtes Kiwi-Mangoparfait <i>auf warmer Schokosauce und Sahne A; C; F; G; H</i>	€	6,90
Erfrischendes Limettenmousse <i>mit Waldbeerenkompott G</i>	€	6,70
Heiß und Kalt <i>eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse Espresso oder Cappuccino 1; G</i>	€	3,90
Schokoladensoufflé <i>mit weißem Schokokern, an warmem Himbeerkompott und Vanilleeis 1; A; C; F; G; H</i>	€	6,80