

## Vorspeisen

Tatar vom Räucher-Lachs mit Avocado und Mango	13.- €
Carpaccio von Rind oder Reh mit grünem Spargel	13,50 €
Rucola-Salat mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Ziegenkäse	10.- €

## Suppen

Rehkraftbrühe mit Ravioli	6,50 €
Pfifferlingscremesuppe (vegi)	7.- €

## Salate

„Salat Pfifferlinge“ mit Kirschtomaten, Parmesan, Parma Schinken und Balsamico-Dressing	17,50 €
„Großer Salatteller“ (vegi möglich) Verschiedene Salate in Sahnedressing mit Ei, Oliven, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken und Käse	14.- €
„Salat Garnele“ Bunte Salate mit Balsamico-Dressing und gebratenen Riesengarnelen	17,50 €
„Salat á la Chef“ mit Tranchen vom Rumpsteak, Pinienkerne, Tomaten, Oliven, Parmesan und Balsamico-Dressing	17,50 €

## Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	16,50 €
---	---------

## Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit Zwiebeln, Speck, Rosmarin und Thymian, Spätzle und Salat mit Wildschweinerücken	31.- €
mit Schweineschnitzel	21.- €
mit Rumpsteak	32.- €
mit Rehkeule	31.- €
Semmelknödel <b>oder</b> Bandnudeln (vegi möglich)	18.50 €

## Wild aus eigener Jagd am Frauenberg

Wildschweinschmorbraten Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle	21.- €
Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen auf Kartoffelstampf, karamellierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce	16,50 €
Hausgemachte Wildschweinsülze Bratkartoffeln und Zwiebelmarmelade	14,50 €
Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspeltem Parmesan	17,50 €

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Salat	22,50 €
Lammkarree mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	27.- €
Gefülltes Schweineschnitzel „Hugenotten Art“ (Schinken, Käse, Pilze, Oregano und Knoblauch) Bratkartoffeln und Salat	17,50 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzle und Salat	24.- €
Rumpsteak mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	200g 27.- € 300g 31.- €
Rinderfilet unter der Parmesankruste an Portweinsauce Kartoffelgratin und grüne Bohnen	33.- €
Bunte Gemüsepfanne mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Basmatireis (vegan!) - mit Riesengarnelen	15.- € 21.- €

## Hessische Spezialitäten

Handkäse mit Musik (vegi) Brot und Butter	9.- €
Gebackener Handkäse (vegi) auf Kartoffelrösti und Preiselbeeren-Schmand	14,50 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei Bratkartoffeln und Salatgarnitur	16,50 €
Hausgemachte Lammwürstchen auf warmem Bohnensalat und Bratkartoffeln	17,50 €
Frankfurter Grüne Soße, gekochtes Ei und Salzkartoffeln (vegi) - mit Wildschweinschinken	11,50 € 14.- €
„Frankfurter Krüstchen“ Kleines Schnitzel auf geröstetem Graubrot mit Spiegelei und Frankfurter Grüner Soße	14,50 €

## Dessert

Sorbet Variation	8,90 €
Crème brûlée mit Maracuja Sorbet	10,50 €
Panna Cotta mit Erdbeeren und Mango Sorbet	10,50 €

*Gerne kochen wir Ihnen auch Allergen freie Speisen.  
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an!*

## Aperitif

Glas Prosecco			0,10l	5,30 €
Glas Deutscher Winzersekt			0,10l	6,50 €
Glas Kir Royal				7.- €
Aperol Spritz				7.- €

## Biere vom Fass

Bosch-Pils	0,20l	2,60 € /	0,40l	4.- €/	Steinkrug 0,50l	4,60 €
Bosch Lager			0,30l	3,60 €/	0,50l	4,60 €
Bosch Pils, Naturtrüb			0,30l	3,60 €/	0,50l	4,60 €
Bosch Porter (Schwarzbier)			0,30l	3,60 €/	0,50l	4,60 €
Franziskaner - Hefeweizen			0,30l	3,90 € /	0,50l	4,90 €

## Biere aus der Flasche

Franziskaner Hefeweizen, Kristallklar				0,50l	4,90 €
Franziskaner Hefeweißbier, Alkoholfrei				0,50l	4,90 €
Bosch Pils, Alkoholfrei				0,33l	3,60 €
Vita Malz				0,33l	3,20 €

## Erfrischungsgetränke

Sinalco - Orange, Zitrone, Cola, Cola light	0,20l	2,60 € /	0,40l	4,10 €
Schweppes - Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,20l	3,10 €
Bionade - Holunder, Orange/Ingwer			0,33l	3,10 €
Apfelwein	0,25	2,60 € /	0,5l	4,10 €

## Mineralwasser aus Hessen

Bad Vilbeler - Elisabethen Quelle (beide Größen auch als stilles Wasser)	0,25l	3.- € /	0,5l	4,70 €
Bad Vilbeler - Elisabethen Quelle			0,7l	6.- €

## Säfte

Apfel Direktsaft, Orange, Johannisbeere, Rhabarber	0,20l	2,80 € /	0,40l	4,20 €
--	-------	----------	-------	--------

## Warme Getränke

Tasse Kaffee (im Garten servieren wir nur Kännchen)				2,80 €
Kännchen Kaffee				4,50 €
Tasse Cappuccino				3,50 €
Tasse Espresso				2,80 €
Glas Tee				2,80 €
Kännchen Tee (Schwarzer-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamille-, Früchte- und Grüner Tee)				4,50 €

## Unsere Weine

### **Rheingau**

Weingüter Wegeler, Riesling trocken Qba / halbtrocken 1/4l 7,50 €

### **Rheinpfalz**

Weingut WambsGanss, Landau Nußdorf,  
Spätburgunder Weißherbst, Qba, trocken 1/4l 7,50 €  
Gewürztraminer Kabinett, lieblich 1/4l 7.- €  
Weißer Burgunder, Qba, trocken 1/4l 7,50 €

### **Baden-Kaiserstuhl**

Weingut Schätzle, Vogtsburg-Schellingen,  
Weiß - Grauer Burgunder Qba, trocken 1/4l 7,80 €  
Rot - Spätburgunder Qba, trocken 1/4l 8.- €

### **Franken (vom Fass)**

Weingut Schmitt Bergtheim  
Weiß - Silvaner/ Müller Thurgau, Cuvee, trocken 1/4l 7,50 €  
Rot - Spätburgunder/Regent, Cuvee 1/4l 8,10 €

### **Württemberg**

Weingut Graf Adelman, Burg Schaubeck Kleinbottwar

Trollinger Qba trocken 1/4l 7,50 €  
Lemberger Qba trocken 1/4l 7,50 €

### **Spanien**

Finca Constancia, Parcelo 23, Tempranillo 1/4l 9,80 €

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!  
Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an, wir sind gerne behilflich!

Ihre Familie Debelius und Mitarbeiter

„Zur Burgruine Frauenberg“

