## Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Tatar vom hausgemachten Räucherlachs an Salatrose<br>Avocado, Granatapfel und Kartoffelpuffer | 16.50 € |
| Reh Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, Preiselbeeren | 17.50 € |
| gebackener Ziegenkäse mit Honig und Nüssen<br>Salatrose mit Kürbiskerndressing und Kürbis Chutney | 15.50 € |
| „Reh trifft Kürbis“<br>Rehfilet auf Kürbis Chutney, Feldsalat und Kürbiscremesuppe | 18.00 € |

## Snacks

| | |
|---|---|
| Datteln im Speckmantel | 6.80 € |
| Olivenauswahl | 5.60 € |
| Flammkuchen „klassisch“<br>mit Speck, Zwiebeln und Lauch | 14.00 € |
| Flammkuchen „Lachs“<br>mit Zwiebeln, Lauch und geräuchertem Lachs | 15.50 € |
| Flammkuchen „Vegetarisch“<br>Spinat, Walnüsse, Honig, geschmorte rote Zwiebeln, Fetakäse | 14.50 € |

## Salat

| | |
|---|---|
| „Großer Salatteller“<br>Verschiedene Salate in Sahnedressing mit Ei, Oliven, Tomaten<br>Gurken, Thunfisch, Schinken und Käse (vegi möglich) | 16.80 € |
| „Salat á la Chef“<br>mit Tranchen vom Rumpsteak, Pinienkerne, Tomaten,<br>Oliven, Parmesan und Balsamico-Dressing | 21.00 € |
| „Salat Garnele“<br>Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing<br>und gebratenen Riesengarnelen | 21.00 € |
| Beilagen Salat | 5.50 € |

## Suppen

| | |
|---|---|
| Rehkraftbrühe mit Ravioli | 8.50 € |
| Steinpilzcremesuppe mit Streifen von Serrano Schinken | 9.00 € |
| Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis | 8.50 € |

## vegetarisch, vegan

| | |
|---|---|
| Gorgonzola-Risotto mit karamellisierten Walnüssen, Preiselbeeren und Birnen (vegetarisch) | 23.00 € |
| Linsen Curry mit buntem Gemüse und gerösteten Kichererbsen (vegan!) | 20.50 € |
| - mit Riesengarnelen | 27.50 € |

## Wild aus eigener Jagd

| | |
|---|---|
| Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen auf Kartoffelstampf, karamellisierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce | 19.50 € |
| Rehkeulensteak mit Preiselbeeren-Sauce hausgemachte Spätzle und Wirsinggemüse | 31.50 € |
| Wildschweinschmorbraten hausgemachte Spätzle und Wirsinggemüse | 28.00 € |
| Rehragout mit haugemachten Spätzlen und Rotkraut | 27.00 € |
| Hausgemachte Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln und Zwiebelmarmelade | 18.50 € |
| Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspeltem Parmesan | 21.50 € |

## Hessische Spezialitäten

| | | |
|---|---|---|
| Gebackener Handkäse (vegi)<br>auf Kartoffelrösti und Preiselbeeren-Schmand | | 16.00 € |
| Opa Conny´s Kartoffelpfanne<br>Kartoffelrösti mit Zwiebeln, Speck, Schinken<br>mit Käse überbacken und Salat | | 17.50 € |
| Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei<br>Bratkartoffeln und Salatgarnitur | | 19.00 € |
| Handkäse mit Musik (vegi)<br>Brot und Butter | | 12.50 € |

## Fleisch

| | | |
|---|---|---|
| Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)<br>Bratkartoffeln und Salat | | 29.00 € |
| Gefülltes Schweineschnitzel „Hugenotten Art“<br>(Schinken, Käse, Pilze, Oregano und Knoblauch)<br>Bratkartoffeln und Salat | | 21.50 € |
| Züricher Kalbsgeschnetzeltes<br>Hausgemachte Spätzle und Salat | | 29.00 € |
| Schweineschnitzel, Pommes frites und Salat | | 19.50 € |
| - Champignonrahmsauce | | +2.50 € |
| Rumpsteak mit Zwiebeln<br>Bratkartoffeln und Salat | 200g<br>300g | 33.50 €<br>38.00 € |
| Schweinelende unter der Parmesan-Kruste<br>Kartoffelstampf und buntes Gemüse | | 26.50 € |
| ½ Bauernente mit Rotkraut und Kartoffelklößen | | 29.90 € |

# Desserts

| | |
|---|---|
| Sorbet Variation | 10.00 € |
| Crème brûlée mit Mango Sorbet | 12.00 € |
| Zimt Parfait mit warmen Rotweinpflaumen | 12.00 € |
| Frisch gebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern<br>Vanilleeis und Himbeerprosecco | 14.00 € |

*Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an!*