

Vorspeisen

Tatar vom hausgemachten Räucherlachs an Salatrose Avocado, Granatapfel und Kartoffelpuffer	16.50 €
Reh Carpaccio mit gebratenem grünem Spargel	17.50 €
karamellisierter Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Mango und Erdbeeren	15.00 €

Snacks

Datteln im Speckmantel	6.80 €
Olivenauswahl	5.60 €
Flammkuchen „klassisch“ mit Speck, Zwiebeln und Lauch	13.00 €
Flammkuchen „Lachs“ mit Zwiebeln, Lauch und geräuchertem Lachs	14.50 €
Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Zwiebeln, Tomaten, Bärlauch und Fetakäse	13.00 €

Suppen

Rehkraftbrühe mit Ravioli	8.00 €
Bärlauch Cremesuppe mit Knuspergarnele	9.00 €

Salat

„Großer Salatteller“ Verschiedene Salate in Sahnedressing mit Ei, Oliven, Tomaten Gurken, Thunfisch, Schinken und Käse (vegi möglich)	16.80 €
„Salat á la Chef“ mit Tranchen vom Rumpsteak, Pinienkerne, Tomaten, Oliven, Parmesan und Balsamico-Dressing	20.50 €
„Salat Garnele“ Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und gebratenen Riesengarnelen	20.50 €
Beilagen Salat	5.50 €

Wild aus eigener Jagd

Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen auf Kartoffelstampf, karamellierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce	19.50 €
Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspelttem Parmesan	21.50 €
Wildschweinschmorbraten Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle	27.00 €
Gebratenes Rehkeulensteak an Preiselbeersauce Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle	31.00 €

Fleisch

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Salat	29.00 €
Gefülltes Schweineschnitzel „Hugenotten Art“ (Schinken, Käse, Pilze, Oregano und Knoblauch) Bratkartoffeln und Salat	21.50 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzle und Salat	29.00 €
Schweineschnitzel, Pommes frites und Salat - Champignonrahmsauce	19.50 € +2.50 €
Rumpsteak mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	200g 32.50 € 300g 37.00 €
Kalbsrücken unter der Parmesankruste Kartoffelgratin und Gemüse	34.00 €

Fisch

Tagesempfehlung (sprechen Sie unseren Service an!)

Vegetarisch, Vegan

Bärlauch Risotto mit Gemüse (vegi)	21.00 €
- mit Riesengarnelen	27.00 €
Perl Couscous mit buntem Gemüse (vegan!)	18.00 €
- mit gebackenem Fetakäse (vegi)	22.00 €

Hessische Spezialitäten

Hausgemachte Wildsülze Bratkartoffeln und Zwiebelmarmelade	18.50 €
Gebackener Handkäse (vegi) auf Kartoffelrösti und Preiselbeeren-Schmand	16.00 €
Opa Conny´s Kartoffelpfanne Kartoffelrösti mit Zwiebeln, Speck, Schinken mit Käse überbacken und Salat	17.50 €
„Frankfurter Krüstchen“ Kleines Schnitzel auf Graubrot mit Spiegelei und Frankfurter Grüner Soße	17.00 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei Bratkartoffeln und Salatgarnitur	19.00 €
Frankfurter Grüne Soße, gekochtes Ei und Salzkartoffeln (vegi)	14.50 €
- mit Parmaschinken	18.00 €
Handkäse mit Musik (vegi) Brot und Butter	12.50 €

Desserts

Sorbet Variation	10.00 €
Crème brûlée mit Mango Sorbet	12.00 €
Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Mango Sorbet	12.00 €



Gerne kochen wir Ihnen auch Allergen freie Speisen,
bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an