

Vorspeisen

Tatar vom hausgemachten Räucherlachs an Salatrose Avocado, Granatapfel und Kartoffelpuffer	16.20 €
Reh Carpaccio mit gebratenem grünem Spargel	17.30 €
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 €

Suppen

Rehkraftbrühe mit Ravioli	8.00 €
---------------------------	--------

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

Wildschweinschmorbraten Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle	27.00 €
Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen auf Kartoffelstampf, karamellierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce	20.50 €
Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspeltem Parmesan	21.50 €

Hessische Spezialitäten

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 gekochtem Schinken	17.00 €
Handkäse mit Musik (vegi) Brot und Butter	12.50 €

vegetarisch, vegan

Bärlauch Risotto mit Gemüse (vegi)	19.50 €
- mit Riesengarnelen	25.50 €
Perl Couscous mit buntem Gemüse (vegan!)	17.- €
- mit gebackenem Fetakäse (vegi)	21.- €

Fisch

Tagesempfehlung (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)

Fleisch

Schweinelende unter der Parmesankruste Kartoffelstampf und buntes Gemüse		27.50 €
Lammrücken unter der Kräuterkruste auf grünen Bohnen mit Kartoffelgratin und Kräutersauce		34.00 €
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Salat		29.00 €
Gefülltes Schweineschnitzel „Hugenotten Art“ (Schinken, Käse, Pilze, Oregano und Knoblauch) Bratkartoffeln und Salat		21.50 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzle und Salat		29.00 €
Rumpsteak mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	200g	32.50 €
	300g	37.00 €

Desserts

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

Pfifferlinge

Pfifferlings Cremesuppe	8.50 €
„Salat Pfifferlinge“ Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und gebratenen Pfifferlingen (mit Speck und Zwiebeln)	19.50 €
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit Zwiebeln, Speck, Rosmarin und Thymian, Spätzle und Salat	
- mit Schweineschnitzel	26.- €
- mit Rumpsteak	36.- €
- mit Rehkeule	35.- €
- Wildschweinrücken	31.- €
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit Zwiebeln, Speck, Rosmarin und Thymian, Bandnudeln und Salat (<i>vegi möglich</i>)	23.- €