

Vorspeisen

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

Bärlauch Cremesuppe mit Knuspergarnele	8.50 €
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, karamellisierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce	20.50 €
Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspeltem Parmesan	21.50 €

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 Wildschweinschinken	18.00 €
Handkäse mit Musik (vegi) Brot und Butter	12.50 €

Fisch

Tagesempfehlung (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)

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.- €

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 Kalbsgeschnetzeltes 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 €

Spargelzeit!

Spargelcremesuppe mit Einlage 8.00 €

**Portion Spargel (Rohgewicht 400g)
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
oder klarer Butter** 22.00 €

mit gekochtem und geräuchertem Schinken + 9.00 €

mit Schweineschnitzel 150g + 7.00 €

mit Kalbsschnitzel 150g + 13.00 €

mit Rumpsteak 150g + 16.00 €

mit hausgemachtem Wildschweinschinken + 9.50 €

**Wir verarbeiten ausschließlich deutschen Spargel
Je nach Marktlage bevorzugen wir Spargel aus Hessen**