

Vorspeisen

Hausgemachte Räucherlachs-Rose an kleinem Salat Bouquet Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer	16.20 €
Spicy Shrimps Cocktail mit Avocado	14.50 €
Reh Carpaccio mit gebratenem grünem Spargel	17.30 €
karamellisierter Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Mango und Erdbeeren	15.00 €
Artischocken unter der Parmesankruste mit grünem Spargel confierte Tomaten, Oliventapenade und Serrano Schinken	15.50 €

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 €
---------------------------	--------

vegetarisch, vegan

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

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 €
„Salat á la Chefin“ mit frischen gebratenen Tintenfischringen, Pinienkerne, Tomaten, Oliven, Parmesan, Aioli und Balsamico-Dressing	20.50 €
Beilagen Salat	5.50 €

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 €

Wild aus eigener Jagd

Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen
auf Kartoffelstampf, karamellierte Apfelringe, gebackene
Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce 18.00 €

Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout
und geraspeltem Parmesan 21.50 €

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce mit Äpfeln,
Essiggurken, Zwiebeln, Ei und Salzkartoffeln 18.50 €

Lachsfilet auf Blattspinat an Safransauce, Kirschtomaten
und schwarzen Bandnudeln 29.50 €

Fleisch

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)
Bratkartoffeln und Salat 28.50 €

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 frischen Beeren und Waldmeister 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	31.- €
- Wildschweinrücken	29.- €
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit Zwiebeln, Speck, Rosmarin und Thymian, Bandnudeln und Salat (<i>vegi möglich</i>)	23.- €