

## Vorspeisen

Gebratenes Rehfilet auf Rote Beete mit Nüssen und Kernen, an Feldsalat Kürbissüppchen	17.50 €
Tatar vom hausgemachten Räucherlachs an Salatrose Avocado, Granatapfel und Kartoffelpuffer	16.20 €
Reh-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, Preiselbeeren und Feldsalat	17.30 €
Feldsalat mit Himbeerdressing gerösteten Nüssen und Kernen	10.00 €

## Snacks

Datteln im Speckmantel	6.80 €
Olivenauswahl	5.60 €

## Suppen

Getrüffelte Maronencremesuppe	9.50 €
Creamesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl	8.50 €
Rehkraftbrühe mit Ravioli	8.50 €

## vegetarisch, vegan

Rote-Beete-Risotto mit getrockneten Aprikosen, Nüssen, Kernen, Feldsalat (vegi)	20.50€
- mit Wildschweinschinken	26.50 €
Dreierlei Linsen Curry mit buntem Gemüse und gerösteten Kichererbsen (vegan!)	20.50 €
- mit Riesengarnelen	26.50 €

## Salate

„Großer Salatteller“ Verschiedene Salate in Sahnedressing mit Ei, Oliven, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken und Käse (vegi möglich)	16.80 €
„Salat Garnele“ Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und gebratenen Riesengarnelen	20.50 €
„Salat á la Chef“ mit Tranchen vom Rumpsteak, Pinienkerne, Tomaten, Oliven, Parmesan 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 €
Handkäse mit Musik (vegi) Brot und Butter	12.50 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei Bratkartoffeln und Salatgarnitur	19.50 €

## Wild aus eigener Jagd

Rehragout mit hausgemachten Spätzlen und Rotkraut	29.00 €
Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen auf Kartoffelstampf, karamellierte Apfelringe, gebackene Zwiebeln, Preiselbeeren Sauce	20.50 €
Hausgemachte Rehravioli mit Pilzragout und geraspeltem Parmesan	21.50 €
Hausgemachte Wildschweinsülze Bratkartoffeln und Zwiebelmarmelade	18.50 €
Wildschweinschmorbraten Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle	29.00 €

## Fleisch

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) Bratkartoffeln und Salat	29.00 €
Schweinelende unter der Parmesankruste Kartoffelstampf und buntes Gemüse	28.50 €
Gefülltes Schweineschnitzel „Hugenotten Art“ (Schinken, Käse, Pilze) 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 €
Barbarie Entenbrust mit Orangen Estragon Sauce Buntes Gemüse und Kartoffelgratin	32.50 €

## Desserts

Sorbet Variation	10.00 €
Zimt Parfait mit hauseigenen Rotweinpflaumen	12.00 €
Crème brûlée mit Maracujasorbet	12.00 €

