

Genießergerichte auf „Gut Wissmannshof“

Vorspeisen, Salate und Suppen:

Jacobsmuschel und Riesengarnele ^{A/N/5}
auf würzigem Avocado-Chutney, gelber Frisee
und Zitronen-Meerrettich
€ 14,50

Ziegenkäsemedaillons in Kürbiskernkruste ^{C/G/N/3}
auf Kürbissalat, Himbeer-Dressing und grünem Joghurt
9,50 €

Großer gemischter Salatteller ^{1/2}
mit Croutons und Nüssen
8,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust
9,90 €

Tomatensalat mit Pesto ^{G/H}
und Burrata
11,40 €

Kürbissuppe mit Chili, ^{A/G/N}
Vollkorn-Gröstl und Kürbiskernöl
5,50 €

Klares Süppchen vom Rind ^{A/C/G/I}
mit Ochschwanzravioli und Wurzelgemüse
6,50 €

**

Nudelgerichte:

Bolognese vom Kalb und Rind auf Spaghetti ^{G/I/8}
mit gehobeltem Parmesan
10,80 €

Spaghettini mit würzigem Tomatenrelish ^{A/C/G/2/11}
Poulardenbruststreifen, Knoblauch und gebackenem Rucolastroh
13,80 €

Gebratene Garnelen ^{6/A/B/C}
mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten, Oliven und feine Nudeln
16,50 €

**

Hauptgerichte Fisch:

Jürgen Richters „Edelfischsuppe“ ^{A/C/B}
mit Safran, Tomaten, Wurzelgemüse und Knoblauchbrot
17,50 €

Lachsfilet mit Meersalz und grobem Pfeffer ^{G/N}
auf grünem Spargelkompott, Safran-Paprikareduktion
und Süßkartoffelchips
19,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{A/G/I}
mit Graupen-Wirsing-Risotto, Honigmöhren und Rieslingsauce
18,50 €

**

Hauptgerichte Fleisch:

„Wissmannshof-Pfanne“^{14/C/G}

Steak vom Rind, Schwein und Poularde
auf marktfrischem Gemüse, Sauce Hollandaise,
Cognac-Pfeffersauce und kross gebratene Röstkartoffeln
19,50 €

500 g Schweinekotelett mit Schmorzwiebeln^{A/C/G/8}

und frisches Landbrot
14,50 €

Schweineschnitzel 200 g aus dem Schweinerücken^{8/C/A/N}

mit Salatteller und Pommes frites

„Wiener Art“^{2/8/C/A/N}

mit Zitrone und Preiselbeeren 11,50 €

„Nordhessische Schmandsauce“^{8/14/C/A/N}

mit Speck und Zwiebel 12,50 €

„Gutsherren Art“^{8/14/C/A/N}

mit frischer Pilzrahmsauce 13,80 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken^{2/D/14/N}

mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardelle und Kapern, kross gebratene
Röstkartoffeln und Gurkensalat
22,50 €

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“^{A/G/N}

mit Pilzen in Rahm, hausgemachte Spätzle
und gemischtem Salat
16,50 €

Steak/Rindfleisch aus kontrollierter Aufzucht

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln ^{7/14/6}

hausgemachte Kräuterbutter,
junge Bohnen und Rosmarinkartoffeln

200 g 19,80 €

300 g 24,80 €

Entrecote 300 g in Pfeffer-Cognacsauce ^{14/G/N}

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

23,90 €

T-Bone Steak ^{14/G}

mit Kräuterbutter, Speckbohnen,
gebackene Kartoffelecken und Pfeffer-Cognacsauce

500 g 26,50 €

Rinderfilet mit grobem Pfeffer gebraten ^{2/9/G}

mit Marktgemüse und gebackenen Kartoffelecken

200 g 24,50 €

300 g 32,50 €

Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A/C/G/N/14}

mit Apfel, Zwiebel und Gurke gefüllt, in kräftiger Rotweinsauce
auf Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

18,50 €

Wiho Burger vom Rind (180 g) im Sesambrötchen ^{A/C/N/3/7/14}

mit Bacon, Salat, Käse, Tomate, Gurke, Pommes frites und Dipp

12,90 €

**

Hauptgerichte vegetarisch:

Reibekuchen mit grünem Spargel, ^{A/G/N}
pochiertes Ei und Sauce Hollandaise
15,50 €

Kürbisstrudel mit Kartoffel-Stampf, ^{A/G/N/H}
Granatapfelkernen und Erdnüsschen
16,50 €

**

Hauptgericht vegan:

Gebratene Kichererbsen mit winterlichem Wurzelgemüse ^{A/I}
und glaciertem Orangen-Ingwerfond
15,50 €

**

Dessertauswahl:

Crème brûlée mit Apfel-Birnen-Rosmarinsalat ^{C/G/11}
7,50 €

Schokoladen-Nudeln ^{A/C/G/8}
mit Sauerkirschen und Eis von der Vollmilchschokolade
8,50 €

Ananas im Kokosmantel ^{A/G}
auf Chilifonds und Passionsfruchtsorbet
6,80 €

„Wintereis“ ^{C/G/8}
2 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
geschlagene Sahne
6,50 €

Eisbecher „Vorfreude“ ^{C/G/8}
mit Pistazieneis, Walnußeis, Stracciatellaeis
mit Rumtopf Früchten, geschlagene Sahne und Schokospähne
8,00 €