

## Erlesenes am Abend:

*Das Gute aus Tradition*

*Ab 18.00 Uhr*

*Jürgen Richters 3-Gang-Überraschungsmenü*

37,50 €

*4-Gang-Überraschungsmenü (mit Vorspeise)*

46,00 €

## Vorspeisen und Suppen:

*Garnele und Jacobsmuschel*

11/G/N/D/B

*mit Blumenkohl-Püree, Wildkräutersalat  
und Grieben vom Haselnußschwein*

16,50 €

*Geräucherte Entenbrust*

G/H/N

*mit schwarzen Linsen, Süßkartoffel-Chips, Salzzitrone  
und ras el hanout-Mayonnaise*

13,50 €

*Für Zwei Personen:*

*Etagere "Mediterran"*

G/H/V/N/6

*mit Seranoschinken, Tomate-Mozzarella, Pesto,  
südländisches Gemüse aus dem Schmortopf*

22,00 €

*Das beste von der Tomate mit Gin und Pestosahne*

G/H/8

5,50 €

*Klares Kalbstafelspitzsüppchen*

A/C/G/V/1

*mit Ricotta und Rucola-Ravioli  
und flüßigem Eigelb*

7,50 €

\*\*

## Hauptgericht vegan:

### **Waldpilzkompott** A/C

mit Kräuter an gebratenen Serviettenknödelscheiben

14,50 €

\*\*

## Hauptgericht vegetarisch:

Schmorgemüse und Tomaten-Ragout mit Basilikum C/G/H

an Süßkartoffelstampf und Knusper-Rucola

16,50 €

\*\*

## Nudelgericht:

**Fettuccine** mit Tomaten, Spinat, Pesto, A/C/G/N

Knoblauch und gebratene Hähnchenbrustwürfel

15,50 €

## Hauptgerichte Fisch:

**Jürgen Richters „Edelfischsuppe“** 11/G/H

mit Safran, Tomaten, Wurzelgemüse und Knoblauchbrot

17,50 €

**Gebratene Garnelen** (Ohne Schale) mit Knoblauch, Kräuter, A/C/G/N/6

Tomaten und Oliven auf Spaghettini

17,50 €

**Kabeljaufilet auf der Haut gebraten** A/C/G/14

mit Ibéricoschinken-Chip, orientalischem Spinat,

Granatapfelkernen und Kichererbsen-Püree

18,50 €

\*\*

## **Hauptgerichte Fleisch:**

### **Lammkarree** A/G/N

*auf weißer Bohnencreme, junges Gemüse und Rotweinreduktion*  
24,50 €

### **Landhuhnbrust** 7/14/G/H

*mit Thymian und Knoblauch gebraten  
auf geschmorten Kopfsalatherzen,  
Rote-Beete-Gnocchi und Sherryfond*  
18,50 €

### **Kalbsleber „Berliner Art“** A/G/N

*in würziger Cassissauce mit Apfelscheiben,  
Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf*  
17,50 €

### **Ochsenbacke aus dem Schmortopf** A/C/G/14

*mit jungem Lauch, Portweinreduktion und Semmelsoufflé*  
19,50 €

### **„Wissmannshof-Pfanne“** 14/C/G

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

### **Halbe Bauernente** A/C

*in würziger Portweinsauce,  
Apfelrotkohl und Semmelplätzchen*  
16,50 €

### **Putenbrustschnitzel** 8/14/C/A/N

*mit Salatteller und Pommes frites*

**„Nordhessischen Schmandsauce“ mit Speck und Zwiebel** A/C/G/14

12,90 €

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken<sup>2/D/14/N</sup>**  
mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardelle und Kapern,  
kross gebratene Röstkartoffeln und frischem Gurkensalat  
24,50 €

\*\*

**Rindfleisch aus kontrollierter Aufzucht!**

**Rumpsteak<sup>7/14/C</sup>**  
mit Schmorzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,  
junge Bohnen und kross gebratenen Röstkartoffeln

200 g 21,50 €

300 g 26,50 €

**Rinderfilet mit grobem Pfeffer gebraten**  
an Marktgemüse und gebackenen Kartoffelecken

200 g 26,50 €

300 g 34,50 €

**Entrecôte 300 g in Pfeffer-Cognac-Sauce<sup>G/V/N/14</sup>**  
mit kross gebratenen Röstkartoffeln und buntem Salat  
24,50 €

\*\*

**Dessert:**

**Pochierte Safranbirne** <sup>A/C/G</sup>  
auf Walnuß-Crumble mit Sauerrahm und Basilikumeis  
8,50 €

**Rote Grütze** <sup>8/C/G</sup>  
mit Vanillesauce und Eis von der Vollmilchschokolade  
5,50 €

**Süßer Crêpe** mit Nougat, <sup>A/C/G</sup>  
Mango- und Cassis-Sorbet  
9,50

**Drei Kugeln Eis mit frischen Früchten** <sup>C/G</sup>  
geschlagener Sahne und Eierlikör  
7,50 €

**Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren** <sup>C/G</sup>  
und geschlagener Sahne  
6,50 €

**Für Zwei Personen:**

**Dunkles Mousse au chocolate** <sup>8/C/G</sup>  
mit eingelegten Kirschen und Bourbon-Vanilleeis  
14,50 €

\*\*