

Speisekarte:

VORSPEISEN

*Ackerfrischer Pflücksalat
mit gebratenen Speck-Pfifferlingen*
12,00 €

oder

mit gebratenen Garnelen
14,00 €

*Lauwarmer Pfifferlings-Salat
mit Ziegenkäse*
13,50 €

*Büffelmozzarella mit grünem Spargelsalat
und Wildkräutern*
14,00 €

SUPPEN

*Gazpacho „Andaluz“
Kalte Gemüsesuppe mit Knoblauch, Olivenöl und Brotcroutons*
7,50 €

*Pfifferlings-Cremesüppchen
mit gebackener Praline von der Maispoularde und Pfeffercracker*
7,50 €

*Curry - Mango - Süppchen mit
gebratener Jakobsmuschel und Vanille*
11,50 €

VEGETARISCH

Pikantes Gemüsecurry mit Basmatireis
17,50 €

FISCH

Spaghetti mit Riesengarnelen
Knoblauch, Tomaten, Oliven und Kräutern A/B/C/G
17,50 €

Filet vom Zander
auf Graupen - Pfifferlingsrisotto und Wermutsauce
23,50 €

FLEISCH

Heimisches Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen,
Rösti und Kräuterbutter
28,50 €

Lammrücken in Kräuterkruste
mit Kartoffelragout, Artischocken, Oliven, Tomaten und Thymiansauce A/C/G/N
24,50 €

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln,
Speckbohnen, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter G/1/14
22,50 €

Original Wiener Schnitzel
mit hausgemachtem Kartoffel - Gurkensalat und Preiselbeeren A/C/G/N/14
22,50 €

Schweineschnitzel
mit Salatteller und Pommes frites

als Variation:

„Wiener Art“ mit Zitrone und Preiselbeeren ^{A/G/N/8}
11,90 €

„Nordhessische Schmandsauce“ mit Speck und Zwiebeln ^{A/G/N/8/14}
13,50 €

„Gutsherren Art“ mit Pilzen und Speck in Rahm ^{A/G/N/8/14}
15,50 €

DESSERT

*Vanilleeis
mit Erdbeeren und Sahne*
6,50 €

*Frische Beerengrütze
mit süßem Schmand*
6,00 €

Auswahl verschiedener Eissorten, tagesaktuell ^{C/G}
1,80 € pro Kugel mit Sahne zusätzlich 0,50 €

Käseteller mit Trauben, Fruchtsenf und Nussbrot ^{A/C/G/H}
11,50 €