

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Unsere Starter und Leckerbissen für zwischendurch!

Der großartige Geschmack unserer „Warmen Brocken“ lebt von dem Hausmacher Landbrot und dem hochwertigen Olivenöl, das wir von einem Bauern bei Neapel beziehen. Va bene!

**WARME BROCKEN** 3,90 €  
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,  
dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

**ROTE-BETE-SALAT** 6,90 €  
mit Apfel, Walnüssen, Zwiebeln und Orangen  
in Balsamico-Walnuss-Dressing

**SÜSSKARTOFFELPOMMES  
MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE** 6,20 €  
probieren Sie mal die etwas anderen Pommes Frites

**FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE** 12,80 €  
mit honig-karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und  
Salatbouquet in Balsamico-Walnuss-Dressing

**ROSE VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS** 12,90 €  
an cremigem Sahnemeerrettich, dazu Rösti und ein Salatbouquet  
in Balsamico-Walnuss-Dressing

**FEINSCHMECKER-BRETT FÜR 2 PERSONEN** 19,80 €  
mit Kugeln vom Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven,  
Warmen Brocken und Parmaschinken - ideal zu einem  
schönen Wein!



Unser Sommelier empfiehlt:

**BLACK PRINT** 0,75 l 36,00 €  
Markus Schneider, Pfalz

## Suppen

Zufriedenheit ist das Salz  
in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl



**KÜRBIS-INGWER-CREMESUPPE** 5,20 €  
vom Hokkaidokürbis, beträufelt mit Kürbiskernöl

**HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE** 5,80 €  
getrüffelt und mit Markklößchen-Einlage



## Aus dem Garten



Kräuter & Gemüse saisonal aus eigenem Anbau!

Unser hauseigener Garten ist nur wenige Schritte von unserer Küche entfernt und bietet unserem Küchenteam während der Saison frischeste Zutaten für unsere leckeren Speisen!

## Frisch aus dem Ofen



Unsere Flammkuchen:  
Ein Genuss für Mund & Augen!

## Aus Fluss und Meer



Lachs ist ein guter Lieferant für die wichtigen Omega 3-Fettsäuren. Sie sind essentiell, können also vom Körper nicht selbst hergestellt werden und müssen so in guter Balance mit der Nahrung zugeführt werden.

### DER BEGLEITER

kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Walnuss-Dressing

3,80 €

### WINTERLICHER SALAT

ein gemischter Blattsalat in Balsamico-Walnuss-Dressing mit frischer Kaki, Granatapfel, Ziegenkäse-Krumen und geröstetem Kerne-Mix

12,80 €

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,90 €

### FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

6,80 €

mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse

8,70 €

mit Wirsing, Kartoffel, Frischkäse und Schwarzwälder Schinken

8,90 €

mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse, Thymian, Walnuss und Honig

8,90 €



genießen Sie hierzu:

GRAUBURGUNDER  
Weingut Bus, Pfalz

0,2 l 5,90 €

### FRISCH GEGRILLTES GOLDBRASSENFILET

getoppt mit einem aromatischen Paprika-Kartoffel-Zucchini Gemüse mit schwarzen Oliven und Tomaten

18,20 €

### TAGLIATELLE MIT FRISCHEM LACHS

in leichter Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan, Lauch und Kirschtomaten

13,90 €

## Mal ohne Fleisch



Vegetarisches & Veganes für  
Feinschmecker!

## Herzhaftes mit Geflügel & Fleisch



Morgens wird es in unserer  
Küche laut – da werden nämlich  
unsere Schnitzel geklopft.

Als Gastronomiebetreiber  
aus Leidenschaft ist es für  
uns selbstverständlich, dass bei  
uns nur frisch zubereitetes,  
hochwertiges Fleisch auf Ihrem  
Teller landet! Nach Möglichkeit  
beziehen wir dieses aus der  
Region.

### SÜSSKARTOFFEL-CURRY

#### – DAS VEGANE CURRY

pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse,  
serviert mit Basmatireis

12,80 €

### LINGUINI IN FRISCHKÄSE-SAHNESAUCE

mit Babyblattspinat, Kirschtomaten, Walnüssen und mit  
Parmesan und Knoblauch verfeinert

9,80 €

### HÄHNCHENBRUST

#### IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

dazu Süßkartoffelpommes, Salat in Balsamico-Walnuss-Dressing  
und Sour Cream

13,90 €

### BBQ SPARERIBS

mit Pommes Frites und Salatbouquet in Balsamico-Walnuss-Dressing

13,80 €

### SCHNITZEL MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

Schweineschnitzel mit hausgemachtem Champignonrahm, dazu reichen  
wir Pommes Frites und Salatbouquet mit Balsamico-Walnuss-Dressing

13,80 €

### DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel vom Rücken,  
mit Preiselbeeren und Zitrone, serviert mit Bratkartoffeln  
und Gurken-Senf-Salat

17,80 €

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

200 GRAMM

23,90 €

300 GRAMM

31,90 €

dazu reichen wir Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und  
einen kleinen Salat in Balsamico-Walnuss-Dressing

### HERZHAFTES HIRSCHGULASCH

mit Steinpilzen, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln  
mit gebräunter Butter, dazu fruchtige Preiselbeeren

18,90 €

### DEUTSCHER JUNGBULLE

AUS DER REGION 200G

28,90 €

gegrillte Rinderfiletstreifen mit grünem Spargel, Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Champignons und Chili.  
Dazu serviert knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.



## Hausgemachte Desserts



### WIR LIEBEN AM WINTER

Die Fülle an leckeren Gewürzen,  
die auch Desserts verfeinern  
und uns auch an kalten Tagen  
ein wohliges Gefühl einhauchen.

Genießen Sie zu Ihrem Dessert  
einen frisch gebrühten Kaffee!  
Die Bohnen für unsere  
Kaffeespezialitäten beziehen wir  
aus einer regionalen  
Kaffeerösterei aus Gelnhausen



**FLAMMKUCHENRÖLLCHEN „CALVADOS“** 7,90 €  
mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** 6,90 €  
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Schlagsahne

**CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNNE** 8,20 €  
der südamerikanische Gewürz-Samen des Tonkabaums verleiht unserer  
Crème Brûlée einen feinen Geschmack von Vanille, Karamell und Mandel.  
Serviert wird sie an hausgemachtem Apfel-Cranberry-Kompott

... ein Dessert ist Ihnen zu viel? Gönnen Sie sich stattdessen doch  
zum Abschluss eine flüssige, frucht-süße Dessert-Wein-Leckerei:

 **RIESLING SPÄTLESE EDELSÜß** 0,1 l 3,50 €  
Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim, Rheinhessen, edelsüß