

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 kleiner
Feldsalat in Balsamico-Walnuss-Dressing

**CARPACCIO VON DER
GERÄUCHERTEN ENTENBRUST** 12,80 €
mit grünem Pfeffer und einem Grand Marnier-Orangen-Confit mit
rosa Pfefferbeeren, dazu Feldsalat 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

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

RINDERKRAFTBRÜHE 5,90 €
mit Markklößchen und Trüffelduft

Suppen

Zufriedenheit ist das Salz
in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl

”

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 mit der Nahrung zugeführt werden.

DER BEGLEITER 3,80 €

kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Walnuss-Dressing

FELDSALAT IN KARTOFFEL-SPECK-DRESSING 8,90 €

mit Kernen und gebratenem Speck

WINTERLICHER SALAT 12,80 €

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

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

FLAMMKUCHEN 6,80 €

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

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 0,2 l 5,90 €
Weingut Bus, Pfalz

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM LACHS 13,90 €

in leichter Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan, Lauch und Kirschtomaten

GEGRILLTES LACHSFILET 18,20 €

getoppt mit einem aromatischen Butter-Brösel-Kräuter-Mix mit Salbei aus Heckers Garten, serviert an cremig-herzhaftem Kartoffel-Wirsing-Rahmgemüse



zu unserem gegrillten Lachsfilet passt:

TOURAINÉ SAUVIGNON BLANC 0,75 l 19,50 €
Domaine des Corbillères, Frankreich



Mal ohne Fleisch



Vegetarisches & Veganes für
Feinschmecker!

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 €

KÜRBISLASAGNE

überbacken mit Parmesan, dazu ein Feldsalat mit Kernen
in Balsamico-Walnuss-Dressing

10,90 €

Winterliches aus Geflügel



Wir möchten, dass die Tiere für
unsere Produkte auch ein
angenehmes Leben hatten.
Daher kommt bei uns kein
Gänsefleisch aus
Stopf-Mast auf den Tisch.
Unsere Gänse lebten in
Freilandhaltung in der Rhön.

UNSERE FREILAND-RHÖN-GANS

serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und
gefülltem Bratapfel, an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

- GÄNSEBRUST

20,90 €

- GÄNSEKEULE

21,90 €

HALBE ENTE

knusprig im Ganzen gebraten, serviert mit hausgemachtem
Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel,
an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

19,80 €

runden Sie Ihr Wintergericht ab mit unserem

PRIMITIVO DI MANDURIA

0,75 l 59,00 €



Cantine San Marzano, Apulien, Italien



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.

HÄHNCHENBRUST

IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

13,90 €

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

BAYRISCHER KÜMMELBRATEN

13,90 €

serviert mit unserem hausgemachten Apfel-Zimt-Rotkohl und
Serviettenknödeln

SCHNITZEL MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

13,80 €

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

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

17,80 €

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

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“

200 GRAMM

23,90 €

300 GRAMM

31,90 €

getoppt mit unserer speziellen Kräuterbutter,
dazu reichen wir Pommes Frites und einen kleinen Feldsalat
in Balsamico-Walnuss-Dressing

HERZHAFTES HIRSCHGULASCH

18,90 €

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



Hausgemachte Desserts



WIR LIEBEN AM WINTER

Die Fülle an köstlichen Gewürzen, die auch Desserts verfeinern und uns auf Weihnachten einstimmen.

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



WEIHNACHTLICHER FLAMMKUCHEN 7,90 €
mit Lebkuchen, Apfel, Rosinen und Schokosauce mit Orange und weihnachtlichen Gewürzen

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

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE 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

HAUSGEMACHTER „EISSTOLLEN“ 8,20 €
eine gefrostete Komposition aus Eiscreme, Marzipan, Mandeln, Rosinen und Orangen, die geschmacklich an feinen Christstollen erinnert, dazu Rum-beschwipste, heiße Zimt-Pflaumen

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 6,90 €
klassisch mit Rum-Rosinen, dazu Vanilleeis und Schlagsahne

... 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

