

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

WINTERLICHER HANDKÄS' MIT MUSIK 7,90 €

mit Walnüssen, Apfel und Zwiebel, serviert mit Graubrot und Butter

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE 6,40 €

Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE 12,80 €

mit honig-karamellisierten Walnüssen, Clementinencreme und herblichem Salatbouquet mit Balsamico-Apfel-Dressing

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS 12,90 €

an cremigem Sahnemeerrettich, dazu knusprige Rösti und ein Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Dressing

FEINSCHMECKER-BRETT FÜR 2 PERSONEN 21,50 €

mit Mozzarellakugeln, getrockneten Tomaten, Oliven, Warmen Brocken und Parmaschinken - ideal zu einem schönen Glas Wein!

Unser Sommelier empfiehlt:

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

Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl

”

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE 5,80 €

mit gebratenem Speck

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE 5,90 €

getrüffelt und mit Markklößchen



Aus dem Garten



Kräuter & Gemüse frisch und knackig aus unserem hauseigenen Garten oder von unserem Gemüsehändler des Vertrauens aus

Linsengericht.



DER BEGLEITER 3,80 €

kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

FELDSALAT IN SAUERRAHMDRESSING 8,90 €

mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck – ideal auch als Vorspeise

ROTE-BETE-SALAT 8,90 €

das Powergemüse bringt Sie fit durch den Winter und überzeugt mit besonders vielen Vitaminen und Folsäure. Mit Apfel, Walnüssen, Zwiebeln und Orange in Balsamico-Apfel-Dressing – ideal auch als Vorspeise

- zusätzlich mit Ziegenkäsekrumen 11,40 €

KNACKIGER WINTER-SALAT 11,90 €

ein gemischter Blattsalat mit Radicchio, Frisée und Feldsalat in Balsamico-Apfel-Dressing mit Ziegenkäsekrumen, Granatapfelkernen und geröstetem Kerne-Mix

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

Frisch aus dem Ofen



Für alle, die es pikant mögen:

Der Flammkuchen mit Chorizo, Chili und Champignons.

FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln 6,90 €

mit Chorizo, Chili und Champignons 7,80 €

mit Räucherlachs, Meerrettich und Lauch 8,90 €

mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse, Thymian, Walnuss und Honig 9,10 €

genießen Sie hierzu:



GRAUBURGUNDER

Weingut Bus, Pfalz

0,2 l 5,90 €

Aus Fluss und Meer



GEGRILLTES FILET VON DER LACHSFORELLE 18,20 €

mit cremigem Kartoffel-Lauchgemüse, verfeinert mit Weißwein


LINGUINI MIT MIESMUSCHELN 13,80 €

im Tomaten-Wurzel-Weißweinsud mit Kirschtomaten. Nach Verfügbarkeit.



Vegetarisches & Veganes




YES, VE-GAN! - Gerichte für unsere **Veganer** sind mit einer Möhre gekennzeichnet 


Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



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

Als Gastronomiebetreiber aus Leidenschaft sind uns kurze Transportwege sowie die unkomplizierte Kommunikation zugunsten höchstmöglicher **Qualität** sehr wichtig.

KICHERERBSEN-CURRY  12,80 €
pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

CHILI SIN CARNE  8,90 €
pikant gewürzt mit Chili und Cumin. Mit Kidneybohnen, Mais und Tomate. Serviert mit unserem Hausbrot und einem Klecks Sojajoghurt

KNÖDELSOUFFLÉ MIT CHAMPIGNONRAHM 8,90 €
hausgemachtes Knödelsoufflé an cremiger Champignonrahmsauce

**HÄHNCHENBRUST
IM KNUSPER-CHILI-MANTEL** 14,90 €
dazu Salat in Balsamico-Apfel-Dressing, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Crème-Fraîche

BBQ SPARERIBS 14,50 €
mit Sweet-Chili-Dip, Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Dressing und Pommes Frites

SCHNITZEL MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE 13,90 €
knuspriges Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 17,90 €
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone, serviert mit Gurken-Sauerrahm-Salat und Pommes Frites

RUMPSTEAK VOM NORDDEUTSCHEN JUNGBULLEN
getopt mit Röstzwiebeln, dazu reichen wir Portweinjus, einen kleinen Salat in Balsamico-Apfel-Dressing und Bratkartoffeln
250 GRAMM 27,90 €

HAUSMACHER RINDERROULADE 18,90 €
vom deutschen Rind, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke, serviert mit Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

HERZHAFTES HIRSCHGULASCH 18,90 €
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Knödelsoufflé, dazu fruchtige Preiselbeeren

ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT? 1,50 €
für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis



Hausgemachte Desserts



HEISS TRIFFT KALT:

Unser warmer Schokokuchen
mit Vanilleeis

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



FLAMMKUCHEN MIT SCHUSS

mit Apfel, Rosinen und Zimt. Beträufelt mit Calvados

7,90 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

6,90 €

PFLAUMEN IM SCHNEE

süße Crémé Fraiche, eingemachte Zimtpflaumen und Lebkuchenwürfel

6,70 €

LUST AUF ETWAS CREMIGE SAHNE ZU IHREM DESSERT?

Gerne können Sie diese zu einem Aufpreis von 0,50€ hinzufügen.

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



RIESLING SPÄTLESE EDELSÜß

Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim,
Rheinhessen, edelsüß

0,1 l | 3,50 €

