

## 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

vom gerösteten Hausmacher Landbrot, dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

4,90 €

### GEBACKENE KÜRBISSPALTEN

mariniert mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, getoppt mit Ziegenkäsekrumen

8,50 €

### HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Kartoffelrösti, Meerrettich-Schmand und Rote Bete

13,50 €

### HESSISCHES CARPACCIO

von der Sülze mit Zwiebeln und Feldsalat

10,50 €

## Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen.  
- Ernst Ferstl

”

### Aus dem Garten

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



### KÜRBIS-QUITTEN-SUPPE

vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl

6,20 €

### GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle und Gemüse Julienne

6,90 €

### DER BEGLEITER

kleiner gemischter Salat in Himbeerdressing

5,80 €

### FELDSALAT IN KARTOFFEL-DRESSING

mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck – ideal auch als Vorspeise

12,50 €

### KNACKIGER WINTER-SALAT

ein gemischter Blattsalat mit Radicchio, Frisée und Feldsalat in Himbeerdressing mit Ziegenkäsekrumen und geröstetem Kerne-Mix

12,90 €



wahlweise mit tranchierter Hähnchenbrust im Knusper-Chili-Mantel

18,80 €

## Frisch aus dem Ofen



### FLAMMKUCHEN BESTRICHEN MIT SCHMAND

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln	10,20 €
mit Russian Dressing, Pastrami, Sauerkraut, Emmentaler & roten Zwiebeln	12,20 €
mit Rote Bete, Ziegenkäse und Feldsalat	10,90 €
mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse, Thymian, Walnuss und Honig	10,80 €

genießen Sie hierzu:

 HASE SAUVIGNON BLANC	0,2 l	6,80 €
 Kühling-Gillot, Rheinhessen		

## Aus Fluss und Meer



### GEGRILLTES FILET VOM KABELJAU

26,50 €

auf Rote-Bete-Risotto mit gerösteten Cashewkernen und Dijon-Senf-Sauce

## Vegetarisches & Veganes



### HAUSGEMACHTE WIRSING-ROULADE

17,50 €

gefüllt mit Couscous, Gemüse, gerösteten Cashewkernen und Quitten-Zimt-Rotkohl

### ROTE-BETE-RISOTTO

17,50 €

mit Ricotta, Thymian und Cashewkernen

### KÄSESPÄTZLE

16,90 €

hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebel-Topping

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

## Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



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

### HÄHNCHENBRUST IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

eingelegt in Buttermilch – besonders zart!  
Dazu Süßkartoffelpommes, Krautsalat und Sour Cream

18,90 €

### BBQ SPARERIBS

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes Frites und Krautsalat

18,50 €

### CHAMPIGNON RAHMSCHNITZEL

Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce mit Pommes Frites

18,40 €

### DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone,  
serviert mit einem kleinen Salat und Pommes Frites

25,20 €

### HALBE ENTE

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

23,50 €

### RUMPSTEAK VOM NORDDEUTSCHEN JUNGBULLEN

dazu reichen wir Portweinjus, geschmorte Petersilienwurzel,  
Kartoffel-Sellerie-Stampf & Salatbouquet

250 GRAMM 34,90 €

### RINDERROULADE

mit hausgemachten Eierspätzle, kräftiger Sauce und Rotkohl

21,50 €

### WILDGULASCH VOM EDELHIRSCH

dazu Kartoffelklöße, Rotkohl und Preiselbeeren

22,50 €

### ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?

für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis

1,50 €

passend zu unseren Hauptspeisen:



CHIANTI „DA VINCI“  
Cantine Leonardo, Toskana, Italien

0,2 l 6,90 €



## Hausgemachte Desserts



### AUS LIEBE - MIT LIEBE

Wusstet ihr eigentlich,  
dass wir unser **EIS** selbst  
herstellen?



In unserer hauseigenen  
Eiswerkstatt stellen wir mit viiiiel  
Liebe unsere Eissorten her!

Unser Eis ist frei von Schnick  
Schnack & Gedöns\*

\*Keine künstlichen Zusatzstoffe, Aromen,  
Geschmacksverstärker, Farbstoffe &  
künstliche Konservierungsstoffe

### FLAMMKUCHEN „MIT SCHUSS“

mit Apfel, Rosinen, Zimt & Zucker. Beträufelt mit Calvados!

9,90 €

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

von der Belgischen Schokolade mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

10,90 €

### 2 KUGELN HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,80 €

### HAUSGEMACHTE EISCREME *YUMMI!*

pur und natürlich: frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen  
und Geschmacksverstärkern. Aus Liebe, mit Liebe.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten!

pro Kugel 1,50 €

Pssst! Wir haben auch VEGANE Eissorten!

LUST AUF ETWAS CREMIGE SAHNE ZU IHREM DESSERT?

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

... für jeden, der sein Dessert gern flüssig mag:



### SCHEUREBE HALBTROCKEN

Louis Guntrum, Rheinhessen

Frisch-fruchtig und süffig, ins liebliche reichend.

Unser Tipp für Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen.

0,2 l 5,50 €

