

Speisen

Vorspeisen und kleine Speisen

Französische Zwiebelsuppe

Zwiebelsuppe mit feiner Käsehaube und Baguette

6,90 €

Hessische Kartoffelsuppe

mit Baguette

6,90 €

Auberginenkroketten

mit Kräuter-Aioli und Baguette

7,90 €

Hausgebeizter Lachs

mit Kartoffelröstis und Crème fraîche

11,90 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Baguette und gebackener Petersilie

9,90 €

Weinbergschnecken (6 Stck.)

im Champignonkopf überbacken mit Café de Paris

9,50 €

Gebackener Schafskäse

panierter Schafskäse mit Aioli, gem. Salat und Baguette

(klein/groß)

8,90 €/11,90 €

Speisen

Vorspeisen und kleine Speisen

Hausgeräucherte Entenbrust

an Feldsalat mit Hausdressing

8,90€

Salate

Salat mit Ziegenkäse

Feld- und Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Granatapfelkernen, Trauben, frischen Champignons und Baguette

9,90€

Salat mit Rinderfilet

gemischter Salat mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen, Balsamicodressing und Baguette

17,90€

Salat auch mit Balsamicodressing, Hausdressing oder Joghurdressing

Herzhafte Speisen

Rumpsteak

Rumpsteak (Fleischerei Klare) wahlweise mit Pfeffersauce, Kräuterbutter oder hausgem. Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Speckbohnen

23,90€

Geschmorte Rinderbäckchen

Rinderbäckchen (Fleischerei Klare) mit Apfelrotkohl und pikantem Süßkartoffelstampf

18,90€

Gegrillter Halloumi

auf Gemüserisotto

16,90€

Speisen

Herzhafte Speisen

Schweinefilet mit Bandnudeln

Schweinefilet (Strohschwein/Fleischerei Klare) gebr. mit Serranoschinken und Mozzarella, dazu in Salbeisahne geschwenkte Bandnudeln und Saisongemüse

23,90€

Hähnchen „Toscana“

Hähnchenfilets (Geflügelhof Söhrewald) auf Gnocchis an Gorgonzolasauce mit Pestotomaten und Mozzarella überbacken

17,90€

Schmandschnitzel

frisch paniertes, in der Pfanne gebratenes Schnitzel (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit einer Speck-Zwiebel-Schmandsauce, Röstkartoffeln und einem Beilagensalat

14,90€

Rahmschnitzel

frisch paniertes, in der Pfanne gebratenes Schnitzel (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit einer Pilzrahmsauce, Pommes und einem Beilagensalat

15,90€

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffel-Kräuterstampf und Beilagensalat

17,90€

Schnitzel Cordon bleu

Cordon bleu von der Hähnchenbrust (Geflügelhof Söhrewald) mit Gemüserisotto und Beilagensalat

18,50€



Vegetarisch

Speisen

Burger

Burger „Lord Bacon“

mit einem Patty von Stiensagrar Kaufungen, gegr. Bacon, Cheddar, hausgem. Saucen, Beilagensalat oder Pommes

13,90 €

Vegetarisch

mit Beyond Meat Patty und ohne Bacon

14,90 €

Wagyu

mit Wagyu Patty von Stiensagrar Kaufungen

14,90 €

Alle Burger auch „in the Bowl“ ohne Bun auf Wildkräutersalat mit Balsamicodressing

Nudelgerichte

Ricottagnocchis

hausgemachte Gnocchis im Auberginenmantel, mit Salbeinussbutter

15,90 €

Bandnudeln mit Steinpilzen

Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in Rahmsauce geschwenkt

15,90 €

Spinatsemmelknödel

hausgemachte Knödel mit frischen Pilzen in Rahm

16,90 €

Speisen

Nudelgerichte

Überbackene Gnocchis^V

Gnocchis mit frischem Saisongemüse, Gorgonzolasauce überbacken mit Käse

13,90€

Fischgerichte

Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Forelle mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

18,90€

Saiblingsfilet

Saibling auf Rote Beete Risotto mit Rucolabouquet und Zitronenbutter

19,90€

Nachspeisen

Espresso Bömbchen/ Espresso Bömbchen mit Baileys oder Eierlikör

*warmer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne
und Zimt*

4,90€/6,90€

Orangenmousse

mit filetierten, in Grand Marnier eingelegten Orangen und frischem Obst

8,50€

Speisen

Nachspeisen

Hausgemachte Schmandmousse

mit frischen Früchten und Fruchtsauce

8,50€

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleis und Sahne

6,50€

Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten Torten und Kuchen!



RESTAURANT · EVENTLOCATION · CATERING