

WAS WIR HESSEN GERNE ESSEN!

Vorspeisen und Salate

Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“^{,a,g}

7 € / 9 €

Hausgemachte Knoblauch-Schmand-Tunke

mit offenfrischem Bauernbrotbaguette.^g

8,90 €

Variation vom Bauernhandkäs mit Äpfeln,

Honig Rosinen, Walnüssen und Zwiebeln,

dazu Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“^{,a,g,e}

7,90 € / 9,90 €

Garnelenpfännchen „Piri Piri“ in heißem

Knoblauch-Chili-Olivenöl gegart /n,b

15,50 €

Portion Kochkäse mit Zwiebeln und Bauernbrot, a,g

9,90 €

Crémee Brülée vom Ziegenkäse

und Salatbukett mit Bauernbrotbaguette.^{,a,g}

14 €

Salatvariationen

Salatvariation der Saison mit Cherrytomaten leckeren (Vegan)

Rohkostsalaten und angerösteten Salatkernen 13,50 €

wahlweise on Top, a,e

geflämmten Ziegenkäsecreme

Honig und Buntem Pfeffer

zzgl. 11,00 €

kleines Rumpsteak 160 g auf Gemüsesalat

zzgl. 14,90 €

mit 2 gegrillten Riesen-Garnelen.

zzgl. 12,50 €

mit Hähnchenstreifen

zzgl. 9,90 €

Lauwarmer Gemüsesalat (Vegetarisch, Vegan)

17,90 €

Salat der Saison als Beilagen Salat.

^{,a,g}

5,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gerne unsere Kräuter Senf-Vinaigrette, a,6,j

-oder Balsamico-dressing und Bauernbrotbaguette.^{a,4,}

Zusatzstoffe & Allergene

a)Glutenhaltige Getreide

b)Krebstiere c)Eier d)Fisch

e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte

h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam

l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren

6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Hauptspeisen

Frankfurter grüne Sauce mit vier halben Eiern
und Bratkartoffeln. .e,g,c,j 16,50 €

Kochkäse Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites 19,50 €

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit einer Pfifferling-Rahmsoße
auf Grillgemüse serviert mit Knöpfle/g,a,c 26,50 €

Hessisches Cordon Bleu gefüllt mit Handkäse u. ac,g
gekochtem Schinken Bratkartoffeln oder Pommes Frites 19,50 €

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln 19,50 €
Sie wollen lieber statt der Grünensoße eine andere unserer Soßen oder ein Beilagen
Salat, suchen Sie sich eine aus und tauschen Sie mit der Grüne Soße.

Steirisches Backhendl mit Kürbiskernen & Kren Kürbiskernöl
und Bratkartoffeln 24,50 €

„Original“ Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln 32,50 €

Cordon Bleu gefüllt mit Käse u. gekochtem Schinken
Bratkartoffeln oder Pommes Frites.,ac,g 19,50 €

Zarte geschmorte Rinderbäckchen in Burgunderjüs
auf angerösteten Serviettenklößen und Grillgemüse/g,a,c 26,50 €

Die Kartoffelfrage: Wir verwenden ausschließlich Drillinge mit Schale!

Die Bratkartoffeln sind mit Frühlingszwiebeln und Speck gebraten

Zusatzstoffe & Allergene

- a)Glutenhaltige Getreide
- b)Krebstiere c)Eier d)Fisch
- e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte
- h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam
- l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
- 6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Unser Schmankerl zwischendurch

Österreichs Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln..a,g,c 16 €

Die Flammkuchenklassiker

„Der Elsässer“ mit Schmand Speck u. Zwiebeln. .a,g, 9,90 €

Der Norweger Lachs mit Schmand u. Lauchzwiebeln. 12,90 €

Der Hesse mit Handkäse und Zwiebeln..a,g,c (Vegetarisch) 11,50 €

Der Vegetarier mit Schmand und Ofengemüse..a,g,c 12,00 €

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS DAS WIR ZUR SPARGELZEIT LEIDER
KEINEN FLAMMKUCHEN PRODUZIEREN KÖNNEN.

Steak

Die feine Marmorierung und das fein eingelagerte Fett machen das Rumpsteak saftig & aromatisch im Geschmack.

Strip Loin (Rumpsteak)

220 g Men's Cut 37,50 €

auf Barolosauce mit Grillgemüse und Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Steaks mit:

„Mit Schmorzwiebeln oder Grüne Soße- Kräuterbutter“

Beilagen

Bratkartoffeln, mit Speck und Frühlingszwiebeln	5,90 €
Butterspätzle /g,a,c	5,90 €
Pommes Frites	5,90 €
Grillgemüse	5,90 €
Serviettenknödel	5,90 €
Grüne Soße/g,a,c	5,90 €
Pfeffersoße, Barolosauce, Pfifferling -Rahmsauce/g,a,c	5,90 €

Ein gebratenes Steak muss im Kern nicht immer richtig heiß sein!

Die perfekte Steak Kerntemperatur: Rare 40°C Medium Rare 50°C Medium 55°C Medium Well 60°C Well Done 70°C. Wenn nicht anders gewünscht, wird unser Fleisch Medium gegart. Wir sind nicht verantwortlich für Steaks, die Well Done bestellt werden.

Zusatzstoffe & Allergene

a)Glutenhaltige Getreide
b)Krebstiere c)Eier d)Fisch
e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte
h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam
l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Für die Kleinen Lug ins Land- Gäste

Lecker Schnitzel mit knusprigen Pommes und Ketchup ^{ac}	9,90 €
Zarte Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites ^{ac}	8,90 €
Pommes Rot Weiß	6,50 €
„Der Räuberteller für Piraten“	Kostet nichts!

Süßes im Lug ins Land

<i>Schoko Kaiserschmarrn mit Mandeln und Vanilleeis</i>	9,90 €
<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster oder Apfelkompott</i>	9,90 €
<i>Minze-Zitronensorbet mit Rum und Proseccoschaum_{l,g}</i>	9,90 €
<i>Oma's Schokotörtchen Vanilleeis und Erdbeeren, a</i>	9,90 € _c
<i>Crémee Brûlée mit heißer Kirsche auf Schokoladeneis</i>	9,90 €
<i>Original Österreich Topfenknödel mit Marillen auf Vanillesoße /g,a,c</i>	9,90 €

Ein kleiner Hinweis in eigener Sache aus der Küche!

*Wir werden sehr oft gefragt? Wie wir unsere Cordon Bleu's so
gleichmäßig in der Farbe beim Braten herstellen können?
Unsere Cordon Bleu's werden ausschließlich in der Pfanne mit aus-
gelassener Butter und Öl gebraten und dann im Ofen fertig gegart,
so bleiben Sie saftig und haben eine goldgelbe gleichmäßige Farbe!
Die zweite Frage ist sehr oft, warum haben die Bratkartoffeln eine
Schale?*

Wir verwenden ausschließlich Drillinge mit Schale!

*Sollten Sie, lieber Gast, fragen haben, bitte wenden Sie sich gerne
an unseren Küchenchef!*

*Sollten Sie ein Allergiker sein oder eine Unverträglichkeit haben, so
teilen Sie das bitte unserem Services-Personal mit!*

Zusatzstoffe & Allergene

a)Glutenhaltige Getreide
b)Krebstiere c)Eier d)Fisch
e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte
h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam
l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker