

Empfehlungen aus der Küche

Hessische Lauchcremesuppe

6,00 €

Fetakäse umwickelt mit Serano Schinken in Butter gebraten
auf einer Blattsalatauswahl

8,50 €

5 Lammspießchen auf Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln

8,50 €

Mexikopfanne a la Chili con carne (3 verschiedene Sorten Fleisch),
angerichtet in der Gusspfanne mit Bratkartoffeln

17,50 €

Mexikoschnitzel a la Chili con carne mit Pommes Frites

11,50 €

Tomahawk Kotelett vom hessischen Landschwein mit Kräuterbutter,
buntem Gartengemüse und Beilage nach Wahl

17,50 €

Amerikanisches Rückensteak (Mais Fütterung, butterzart)
mit Steakpommes und einem Dip

28,50 €

Paniertes Fischfilet an buntem Salatbeet und Kräuterdip

15,50 €

Schweinelenden Medaillons im Dörrfleischmantel
auf einer dunklen Burgundersoße

mit Kartoffelrösti

16,50 €

Eisschokolade mit einem Bällchen Vanilleeis und einem Tupfer Sahne

3,90 €

Buntes aus dem Salatbeet

Kleiner Salat nach Marktlage

3,50 €

Feldsalat im bunten Salatbeet mit Speck oder Champignons nach Wahl

klein 6,50 €

groß 7,50 €

Herzhafter Schäfersalat aus verschiedenen Blattsalaten

Oliven, Zwiebeln, frischer Paprika und Schafskäse

Brot und Butter

9,50 €

Auswahl aus verschiedenen Blattsalaten in einem Kräuter-Schmand-Dressing
mit gebratenem Geflügelbrustfilet und Cocktailsauce

9,50 €

Tomatensalat von sonnengereiften Tomaten mit bulgarischem Schafskäse
im Salatbeet mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln

Brot und Butter

8,50 €

Unsere Salate sind „Frischsalate“ nach Marktlage

Wir reichen unsere Salate in einem Kräuter-Schmand-Dressing oder in einem

Essig-Öl-Himbeer Dressing

Suppen

Zwiebelsuppe „Auf meine Art“

6,50 €

Tomatensuppe von der spanischen Strauchtomate,
pikant abgeschmeckt

6,50 €

Cremesuppe von Äpfelchen mit Mandelsplittern

6.50 €

Vorspeisen

Camembert gebacken wie es der Franzose liebt
mit Wildpreiselbeeren, Toast und Butter

7.50 €

Cocktail von Tiefseegarnelen,
aus erlesenen Zutaten,
auf exotischem Blattsalat
in einem Cocktaildressing mit einem Schuss Weißwein,
Toast und Butter

8.50 €

Riesengarnelenschwänze
in Butter gebraten,
auf einer Auswahl erlesener Blattsalate
mit frischen Champignons

11,50 €

Kleine Schlemmereien

Herrentoast

zwei kleine Schweinemedallions
mit frischen Champignons

Salatgarnitur

9,50 €

Toast Butterfly

zwei kleine Schweinemedallions
mit Ananas und Käse überbacken

Salatgarnitur

9,50

Frische Champignons paniert
im Salatbeet mit Cocktailsauce

8,50 €

Thunfischsalat

im Salatbeet in einem Essig-Öi-Dressing
mit Paprika und roten Zwiebelchen

Brot und Butter

8,50 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

9,50 €

Schweineschnitzel „Försterin Art“

mit Zwiebel, Dörrfleisch und Champignons

in einer pikanten Burgunder Sauce mit Pommes Frites

10,50 €

Schweineschnitzel „Jagdhaus“

mit französischem Camembert überbacken

Preiselbeeren und Kartoffelbeilage

11,50 €

Wildragout

wie es der Küchenchef liebt

Birne gefüllt mit Wildpreiselbeeren

und Knusperkroketten

15,50 €

Geflügelbrustfilet vom Grill

mit Kräuterbutter und frischen Champignons

Butterrösti

14,50 €

Schweinelendenstücke

mit zweierlei Saucen und

und hausgemachten Bratkartoffel

16,50 €

Frischer Fisch und vegetarische Gerichte auf Anfrage

Ausgesuchte Steaks vom Lavasteingrill

Verschiedene Rindersteaks auf Empfehlung

Preis auf Nachfrage

Geflügelsteak

14,50 €

Schweinelendensteak

16,50 €

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken

14,50 €

Beilagen nach Wahl

Die Steaks werden mit Kräuterbutter oder Knoblauchbutter
oder Zwiebel oder frischen Champignons gereicht

1 Topping frei, jedes weiter 1,50 €

Pfeffersoße oder Sauce Hollandaise je 2,50 €

Weitere Steaksorten auf Anfrage

Unsere Steaks werden auf 220g geschnitten

Bitte wählen Sie Ihre persönliche Garstufe:

Rare = von beiden Seiten stark gegrillt- Kern roh

Englisch = von beiden Seiten stark gegrillt- Kern blutig

Medium = von beiden Seiten gegrillt- Kern zartrosa

Well-done = von beiden Seiten stark gegrillt- Kern durchgebraten

(kein Austritt von Fleischsaft)

Beilagen

Pommes Frites

3,00 €

Knusperkroketten

3,00 €

Rösti

3,00 €

Bratkartoffel

3,00 €

Butterspätzle

3,00 €

Folienkartoffel mit Quarkdressing

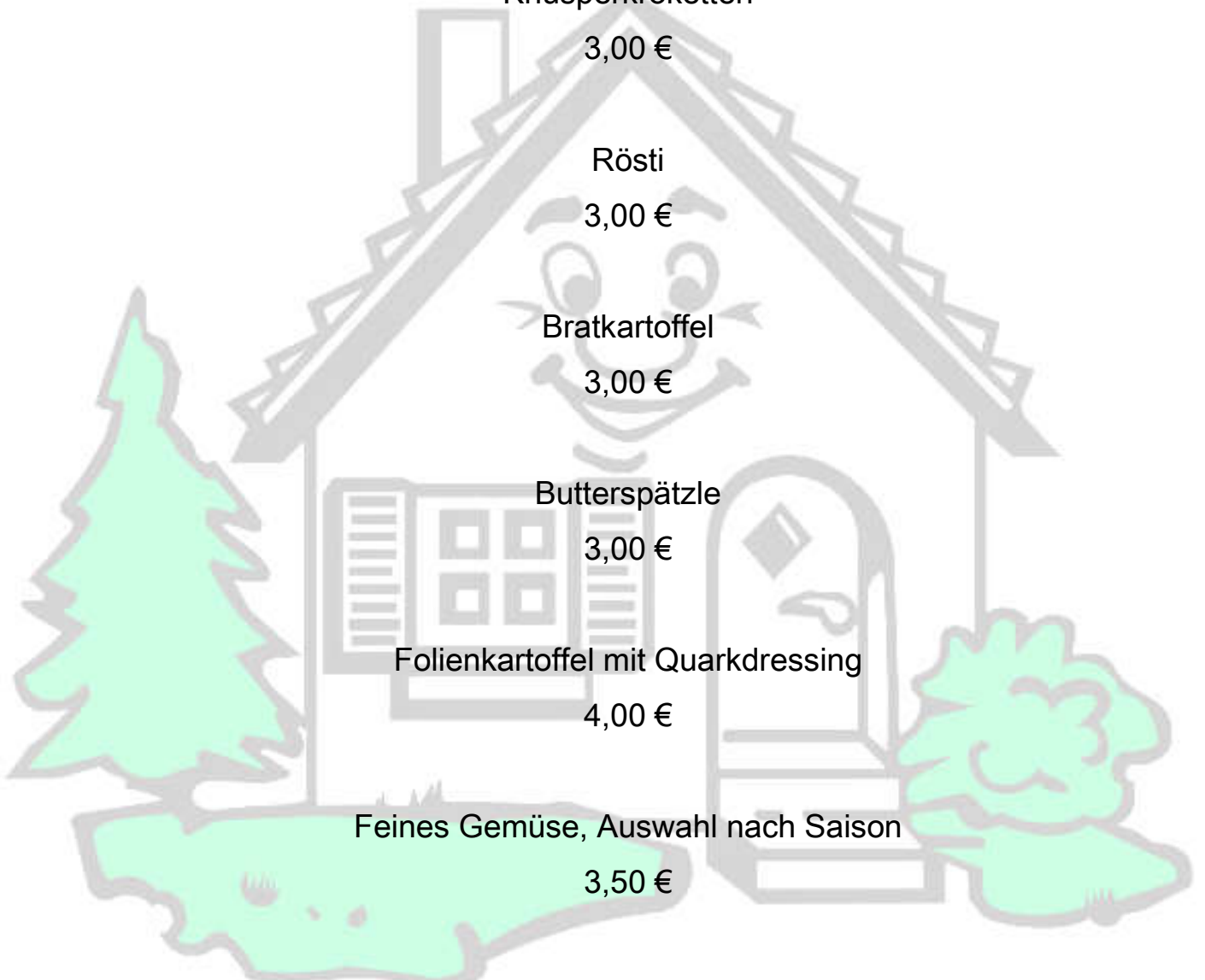
4,00 €

Feines Gemüse, Auswahl nach Saison

3,50 €

Kleiner Salat nach Marktlage

3,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweinesteak „Micky Maus“
mit Pommes Frites und kleinem Salat

7,50 €

„Schneeweißchen und Rosenrot“
Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup

3,50 €

Zwei Röstitaler mit Kräuterquark
und kleinem Salat

5,50 €

Kalte Speisen für den kleinen Hunger

Schinkenbrot mit rohem oder gekochten Schinken
mit zwei Spiegeleiern und Salatgarnitur

9,50 €

Hessischer Brotsalat
in einem Essig-Öl-Dressing mit Handkäse
Paprika, rote Zwiebel und Radieschensprossen

9,50 €

Desserts

Kaiserschmarrn „Auf meine Art “
mit Sauerkirschen und Staubzucker

11,50 €

Vanilleeis mit warmer Zartbitterschokolade
oder Sauerkirschen

6,00 €

Hausgemachte „Rote Grütze“
mit Vanillesauce

5,50 €

Weitere Dessertempfehlungen - fragen Sie danach!

Warme Getränke

Tasse Kaffee oder Kaffee Hag 2,80 €

Glas Tee 2,20€

Cappuccino 3,30 €

Espresso 2,80 €

Latte Macchiato 3,80 €

Glühwein 3,50 €

Heißer Apfelwein 3,00

Getränke

Coca Cola 0,3 l 2,80 €

Coca Cola Light 0,3 l 2,80 €

Fanta 0,3 l 2,80 €

Sprite 0,3 l 2,80 €

Mineralwasser Flasche 0,25 l 2,60 €

Bitter Lemon 0,2 l 2,80 €

Tonic Water 0,2 l 2,80 €

Ginger Ale 0,2 l 2,80 €

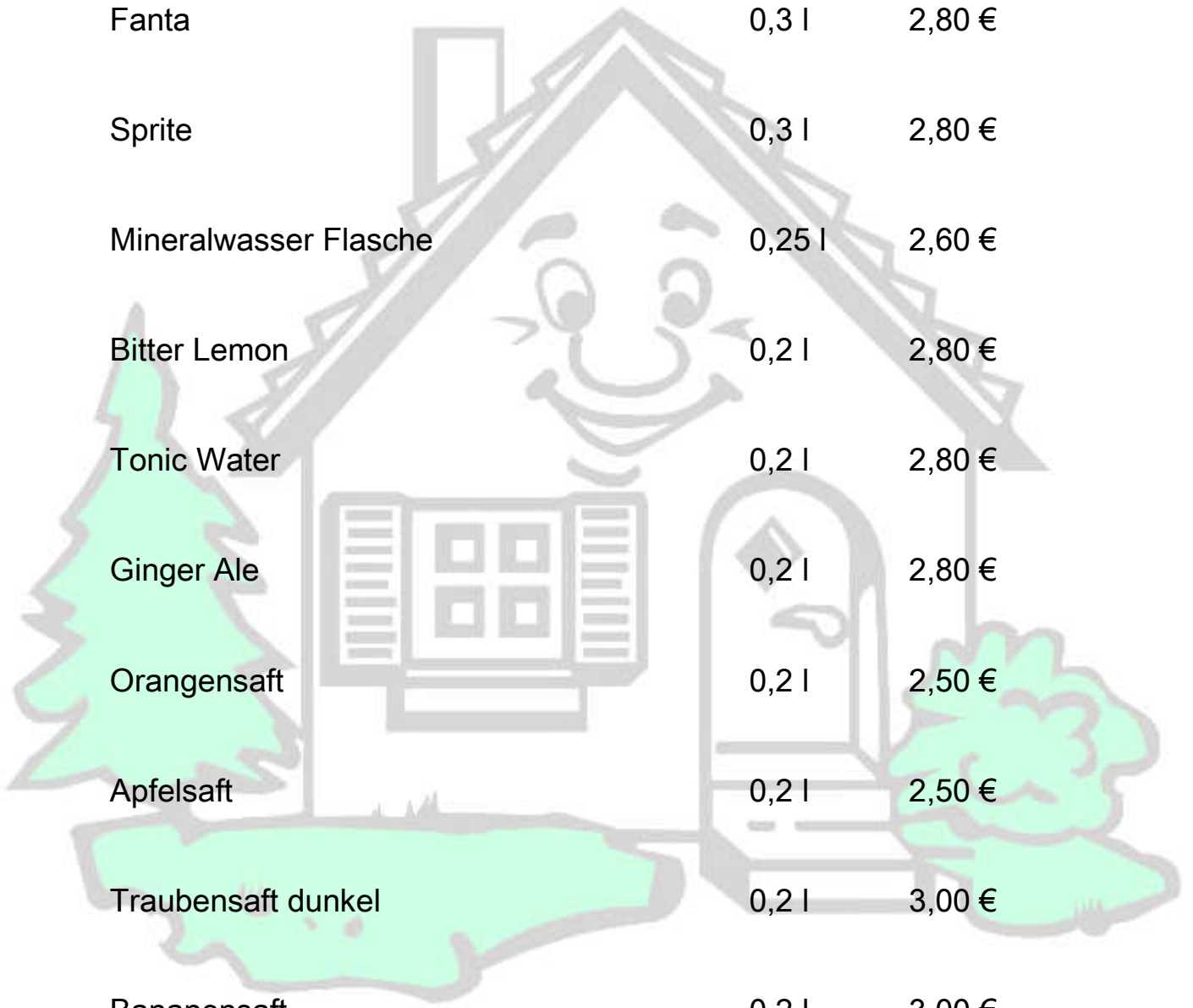
Orangensaft 0,2 l 2,50 €

Apfelsaft 0,2 l 2,50 €

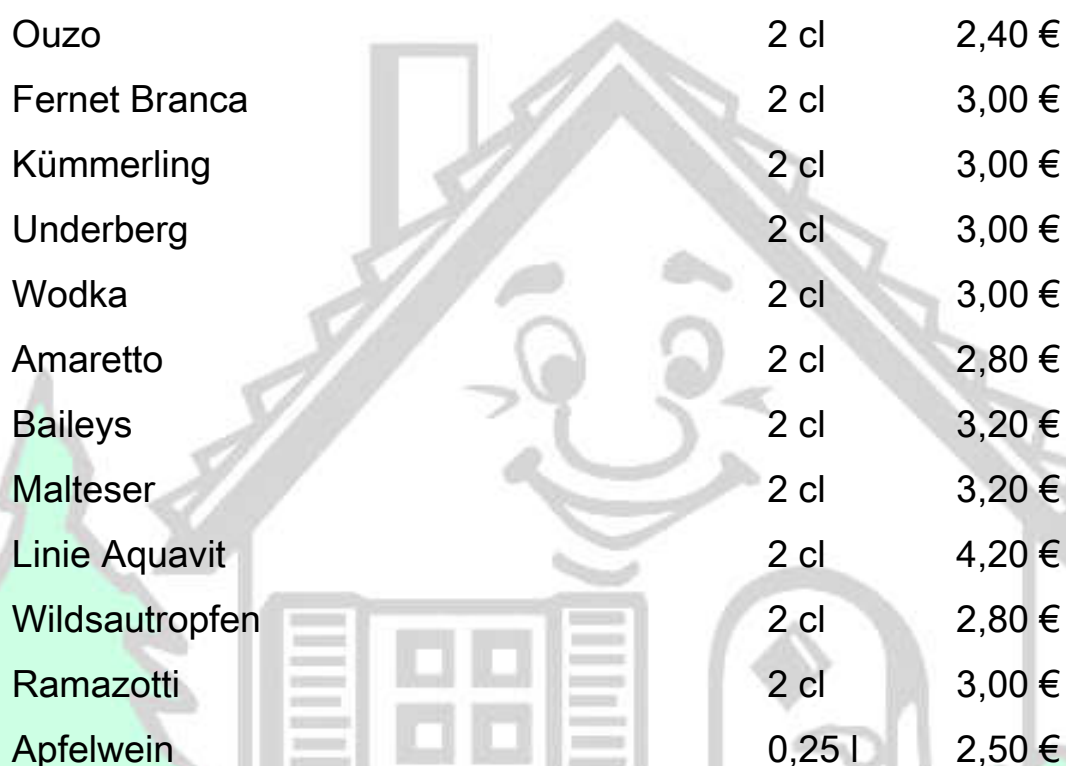
Traubensaft dunkel 0,2 l 3,00 €

Bananensaft 0,2 l 3,00 €

Kirschsaff 0,2 l 3,00 €



Alkoholische Getränke



Heulikör	2 cl	3,50 €
Wacholder	2 cl	2,20 €
Doppelkorn	2 cl	2,20 €
Kümmel	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,40 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Kümmerling	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Malteser	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Wildsautropfen	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Apfelwein	0,25 l	2,50 €

Biere

Jever Pils	0,25 l	2,40 €
Jever Pils	0,4 l	3,50 €
Jever Fun Flasche	0,33 l	2,80 €
Schöfferhofer Weizen Hefe	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Kristall	0,5 l	3,90 €
Radeberger Pils	0,25 l	2,40 €
Radeberger Pils	0,4 l	3,50 €
Malzbier Flasche	0,33 l	2,80 €

*Und nach dem Essen...
... etwas Gutes vom Brett*

Whisky und Grappa auf Empfehlung

Edelbrände



Kirschwasserbrand	2 cl	4,00 €
Himbeergeistbrand	2 cl	4,00 €
Williams-Birne	2 cl	4,00 €
Calvados V.S.O.P.	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	4,00 €

Sekt + Champagner

Champagner	0,7 l	90,00 €
Mumm Dry	0,7 l	24,50 €
Fürst von Metternich	0,7 l	26,50 €
Hausmarke trocken	0,7 l	22,50 €
Piccolo Hausmarke	0,2 l	6,50 €

In Schottland gibt es über 100 Malt Whiskys aber nur 6 Classic Malts

Talisker

Der einzige Malt von der Insel Skye. 10 Jahre alt,
sein kräftiges und torfiges Bukett erblüht auf der Zunge,
er ist ausgewogen mit leicht süßem Aroma

2 cl 6,50 €

Cragganmore

Das unvergleichliche 12-jährige Meisterstück
aus der bekannten Whiskyregion Speyside,
elegant und vielschichtig

2 cl 7,50 €

Oban

Mit einem Hauch von Torfaroma und dem
hochland-typischen, anhaltend sanftem Geschmack

14 Jahre alt

2 cl 8,00 €

Dalwhinnie

Von der höchstgelegenen Brennerei Schottlands
15 Jahre alt, mit leichtem und fruchtig-süßem Aroma

2 cl 8,50 €

Lagavulin

Dieser 16-jährige Malt von der Insel Islay zeigt sich kräftig,
mit seinem rauchig-torfigem Geschmack,
sein Aroma ist schwer und kraftvoll

2cl 8,50 €

Glenkinchie

Der weiche 10-jährige Malt aus den Lowlands,
sanft und trocken im Geschmack

2cl 6,50 €