

WAS WIR HESSEN GERNE ESSEN!

Vorspeisen und Salate

Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter Einfach/ Doppelt „Gut“	3,90 € / 6,80 €
Hausgemachte Knoblauch-Schmand-Tunke mit ofenfrischem Weißbrot.	5,60 €
Variation vom Bauernhandkäs mit Äpfeln, Honig Rosinen, Walnüssen und Zwiebeln, dazu Bauernbrot und Butter Einfach/ Doppelt „Gut“	5,90 € / 7,90 €
„Steinheimer Stinker“ ein paniertes Handkäs mit Apfel-Meerrettich, dazu Bauernbrot und Butter	6,50 €
Portion Kochkäse mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	7,90€
Ziegenkäsecreme auf karamellisierten Zwiebeln mit ofenfrischem Weißbrot.	7,90 €

Salatvariationen

Salatvariation der Saison mit Cherrytomaten leckeren Rohkostsalaten und an-gerösteten Kürbiskernen	9,50 €
wahlweise	
Gratinierter Ziegenkäse.	13,50 €
Schafskäse und Croutons.	13,50 €
Mit gegrillten Riesen-Garnelen.	14,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen	13,90 €
Salat der Saison als Beilagensalat.	3,50 €

Dazu reichen wir Ihnen gerne unsere Kräuter Senf-Vinaigrette,
Balsamico-dressing oder einen leichtem Joghurtdressing
und Baguette

Hauptspeisen

Frankfurter grüne Sauce mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln.	11,90 €
Gekochtes Rippchen mit Specksauerkraut und Bauernbrot.	10,90 €
Wetterauer Bauernbratwürstchen mit Specksauerkraut und Bauernbrot.	10,90 €
Hessisches Cordon Bleu gefüllt mit Handkäse u. gekochtem Schinken mit Bratkartoffeln	14,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brot	9,80 €
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln.	14,90 €
„Original“ Wiener Schnitzel vom saftigem Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln.	21,90 €
Cordon Bleu gefüllt mit Käse u. gekochtem Schinken Bratkartoffeln oder Pommes Frites.	14,20 €
Kochkäse Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites	13,90 €

Beilagen extra

Pommes Frites Bratkartoffeln	3,50 €
Grillgemüse	3,50 €
Grüne Soße	3,90 €
Pfeffersoße, Pilzrahmsoße, Barolosoße	3,50 €

Wir bitten Sie das WC in unserem Restaurant Lug ins Land zu nutzen!

Unsere Schmankerl zwischendurch

Österreichs Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln.	9,90 €
Tiroler Knödel mit Wald und Wiesenpilzen.	11,90 €

Die Flammkuchenklassiker

„Der Elsässer“ mit Schmand Speck u. Zwiebeln.	7,90 €
Der Grieche mit Schafskäse, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten	8,90 €
Der Norweger Lachs mit Schmand u. Lauchzwiebeln.	10,50 €
Der Hesse mit Handkäse und Zwiebeln	9,50 €

Steak

Simmentaler Färse Rind

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

Strip Loin (Rumpsteak)

180 g	Ladies Cut	20,90 €
220 g	Men`s Cut	24,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Steaks mit:

„Frischem Pfeffer und Knoblauch“

„Mit Schmorzwiebeln“

„Mit Kräuterbutter“

Dazu servieren wir Grillgemüse, Bratkartoffeln oder Pommes Frites

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.

Wir bitten Sie das WC in unserem Restaurant Lug ins Land zu nutzen!

Für die Kleinen Lug ins Land- Gäste

Lecker Schnitzel mit knusprigen Pommes und Ketschup

6,50 €

Zarte Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites

5,90 €

Pommes Rot Weiß

3,50 €

„Der Räuberteller für Piraten“

Kostet nichts!

Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt auf Vanille-Schmand-Creme

5,90 €

Süßes im Lug ins Land

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster oder Apfelkompott	7,90 €
Hessisches Panna Cotta mit Beeren und auf Maracujaspiegel	6,50 €
Zitronensorbet mit Wodka und Proseccoschaum	7,50 €
Wirtshaus Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt auf Vanille-Schmand-Creme	5,90 €

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 ausgelassener 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!*

Wir bitten Sie das WC in unserem Restaurant Lug ins Land zu nutzen!