

Sommerkarte 2019

WAS WIR HESSEN GERNE ESSEN!

Vorspeisen und Salate

Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“^{,a,g}

4,50 € / 6,80 €

Hausgemachte Knoblauch-Schmand-Tunke

mit ofenfrischem Weißbrot.^g

5,60 €

Variation vom Bauernhandkäs mit Äpfeln,

Honig Rosinen, Walnüssen und Zwiebeln,

dazu Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“^{,a,g,e}

5,90 € / 7,90 €

Garnelenpfännchen „Piri Piri“ in heißem Knoblauch-Chili-Olivenöl gegart

11,90 €/n,b

„Steinheimer Stinker“ ein paniertes Handkäs

mit Apfel- Meerrettich, dazu Bauernbrot und Butter

6,50 €

^{,a,g,c}

Portion Kochkäse mit roten Zwiebeln und Bauernbrot

7,90€

^{,a,g}

Ziegenkäsecreme auf karamellisierten Zwiebeln

mit Bauernbrotbaguette.

7,90 €

^{,a,g}

Salatvariationen

Salatvariation der Saison mit Cherrytomaten leckeren Rohkostsalaten und angerösteten Kürbiskernen 9,50 €
wahlweise_{,a,e}

Gratinierter Ziegenkäse. 3 halbe-3 ganze 14,00/16,50€
Schafskäse und Croutons_{,a,g}
14,00 €

Mit gegrillten Riesen-Garnelen. 4-6 Stück 15,40/18,00€

Mit Hähnchenbruststreifen 14,00 €

Mit Rinderfiletstreifen 18,00 €

Salat der Saison als Beilagensalat_{,a,g} 3,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gerne unsere Kräuter Senf-Vinaigrette_{,a,6,j} Balsamico-dressing und Bauernbrotbaguette_{,a,4,}

Hauptspeisen

Frankfurter grüne Sauce mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln_{,6,g,c,j} 11,90 €

Kochkäse Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites_{,ac,g} 13,90 € Medallions aus dem Schweinefilet mit einer Pilzrahmsoße auf Grillgemüse serviert in der Eisenpfanne mit Butterspätzle 17,90€/g,a,c

Hessisches Cordon Bleu gefüllt mit Handkäse u. gekochtem Schinken mit Bratkartoffeln_{,ac,g} 14,90 €

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln_{,ac,g} 14,90 €

Sie wollen lieber statt der Grünensoße eine andere unserer Soßen oder ein Beilagensalat, suchen Sie sich eine aus und tauschen Sie mit der Grünensoße.

„Original“ Wiener Schnitzel vom saftigem Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln_{,ac,g} 21,90 €

Cordon Bleu gefüllt mit Käse u. gekochtem Schinken Bratkartoffeln oder Pommes Frites_{,ac,g} 14,20 €

Beilagen extra

Pommes Frites Bratkartoffeln 3,50 €

Grillgemüse 3,50 €

Grüne Soße 3,90 €

Pfeffersoße_{a,g}, Pilzrahmsoße_{a,g}, Barolosöße 3,50 €

Unsere Schmankerl zwischendurch

Österreichs Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln.^{a,g,c} 11,90 €

Tiroler Knödel ^{a,g,c}
mit Wald und Wiesenpilzen. 11,90 €

Die Flammkuchenklassiker

„Der Elsässer“ mit Schmand Speck u. Zwiebeln. ^{a,g,} 7,90 €

Der Grieche mit Schafskäse, schwarzen Oliven ^{a,g,}
und getrockneten Tomaten 8,90 €

Der Norweger Lachs mit
Schmand u. Lauchzwiebeln. 10,50 €

Der Hesse mit Handkäse und Zwiebeln ^{a,g,c} 9,50 €

Der Vegetarier mit Schmand und Ofengemüse.^{a,g,c} 10,50 €

Steak

Simmentaler Färse Rind

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

Strip Loin (Rumpsteak)

220 g Men`s Cut 26,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Steaks mit:

„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.*

Für die Kleinen Lug ins Land- Gäste

Lecker Schnitzel mit knusprigen

Pommes und Ketschup ^{ac}	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. ^{a,g,}	5,90 €

Süßes im Lug ins Land

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, ^{a,c,g,e} und Zwetschgenröster oder Apfelkompott für eine Person/für zwei Personen	8,90 €/14,80 €
--	----------------

Hessisches Panna Cotta mit Apfelkompott ^{c,g}	6,50 €
Mango-Zitronensorbet mit Rum und Proseccoschaum	8,50 € ^{,l,g,}
Oma`s Schokotörtchen mit Kokoseis auf einem Mangospiegel/ ^{g,a,c}	7,90 €

Wirtshaus Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt auf Vanille-Schmand-Creme ^{a,g,}	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!