

Vorspeisen und Salate

Hausgemachte Knoblauch-Schmand-Tunke mit ofenfrischem Bauernbrotbaguette

5,60 €/g,a

Ziegenkäsecreme auf karamellisierten Zwiebeln mit ofenfrischem Bauernbrotbaguette

7,90 €/g,a

Suppe der Saison! Bitte Fragen Sie nach!

!!!!!!!

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

11,90 €/n,b

Salatvariation der Saison mit Cherrytomaten leckeren

Rohkostsalaten und angerösteten Kürbiskernen

9,50 € (Vegetarisch)

wahlweise on Top

Überbackenem Picandou Ziegenkäse 3 halbe-3 ganze /g,e

14,00/16,50 € (Vegetarisch)

Schafskäse und Croutons

14,00 €/a (Vegetarisch)

Mit gegrillten

Seewasser-Garnelen 4-6 Stück/b,n 15,40/18,00€

Mit Hähnchenbruststreifen 14,00 €

Mit Rinderfiletstreifen 18,00 €

Salat der Saison als Beilagensalat

3,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gerne unsere Kräuter Senf- Vinaigrette oder,/j

Balsamicodressing und Bauernbrotbaguette

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

Was wir Hessen gerne Essen

Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“ 4,50 € / 6,80 €

/,a

Variation vom Bauernhandkäs mit Äpfeln,

Honig Rosinen, Walnüssen und Zwiebeln,

dazu Bauernbrot und Butter

Einfach/ Doppelt „Gut“ 5,90 €/ 7,90 €/,a,e

„Steinheimer Stinker“ ein paniertes Handkäs mit Apfel- Meerrettich,

dazu Bauernbrot und Butter/,a,c,g

6,50 €

Frankfurter grüne Sauce mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln

11,90 € (Vegetarisch)/g,a,c

Hessisches Cordon Bleu gefüllt mit Handkäs u. gekochtem Schinken

mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites/g,a,c

14,90 €

Original Frankfurter Schnitzel mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln

14,90 €/g,a,c

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

Sie finden die möglichen Soßen in der Steakkarte.

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

Unsere Schmankerl Zwischendurch

Österreichs Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln
10,90 € (Vegetarisch)/g,a,c

Tiroler Knödel
mit Wald und Wiesenpilz Rahm
11,90 € (Vegetarisch)/g,a,c

Die Flammkuchenklassiker

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

„Der Grieche“ mit Schafskäse, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten
8,90 € (Vegetarisch)/g,a,

„Der Norweger“ Lachs mit Schmand u. Lauchzwiebeln
10,50 € /g,a,

„Der Hesse“ mit Handkäse und Zwiebeln
9,50 € (Vegetarisch)/g,a,

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

Hauptgang

Medaillons aus dem Schweinefilet mit einer Pfifferling-Rahmsoße oder Pilzrahmsoße auf Grillgemüse serviert in der Eisenpfanne mit Butterspätzle

17,90€/g,a,c

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

21,90 €/g,a,c

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf einer Senfkalbsjus mit Wintergemüse

23,90 €

Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse u. gekochtem Schinken mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites/g,a,c

14,20 €

Zarte geschmorte Rinderbäckchen in Burgunderjus auf angerösteten Serviettenklößen und Ofengemüse/g,a,c

19,90 €

Rosa gebratenes Lammfilet und Lammrücken auf einer Portweinsoße mit Speckbohnenbündel und Rosmarienkartoffeln

26,90 €

Spaghetti mit Tigergarnelen und Cherrytomaten in einer Tomaten Sugo

16,90 €

„Fisch des Tages“ Fragen Sie bitte nach!

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 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

Extra Steak Empfehlungen

Simmentaler Rind

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig & aromatisch im Geschmack.

Strip Loin (Rumpsteak)

180 g Ladies Cut	17,90 €
220 g Men`s Cut	20,90 €

Tenderloin (Filet)

180 g Ladies Cut	20,90 €
220 g Men`s Cut	25,90 €

Zu den Steaks bitte die Beilagen wählen:

Bratkartoffeln	3,50 €
Butterspätzle /g,a,c	3,50 €
Pommes Frites	3,50 €
Grillgemüse	3,50 €
Grüne Soße/g,a,c	3,90 €
Pfeffersoße, Pilzrahmsoße, Barolossoße	3,50 €
Pfifferling-Rahmsoße/g,a,c	

Surf & Turf kleines Rinderfilet und Riesengarnelen auf Barolosauce mit Grillgemüse und Bratkartoffeln

34,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Steaks mit:

„Frischem Pfeffer und Knoblauch“	1,50 €
„Grünesoße- Senfkruste“ /j	1,50 €
„Mit Schmorzwiebeln“	1,50 €
„Mit Kräuterbutter“	1,50 €
„mit Ziegenkäse gratiniert“ /a,g	1,50 €

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

6,50 €/g,a,c

Zarte Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites

5,90 €/g,a,c

Pommes Rot Weiß

3,50 €

„Der Räuberteller für Piraten“

Kostet nichts!

Butterspätzle mit Rahmsoße

5,90 €/g,a,c

Wirtshaus Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und

Zimt auf Vanille-Schmand-Creme

6,90 €/g,a,c

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

Süßes im Lug ins Land

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

Hessisches Panna Cotta auf Apfelkompott/g,a,c
6,50 €

Oma`s Topfenknödel mit Marillen
auf Vanillesoße /g,a,c
6,50 €

Mango-Zitronensorbet mit Wodka und Proseccoschaum
8,50 €

Wirtshaus Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und
Zimt auf Vanille-Schmand-Creme/g,a,c
6,90 €

Oma`s Schokotörtchen mit Kokoseis auf einem Mangospiegel/g,a,c
7,90 €

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