

Liebe Gäste,

Gesunde und qualitativ hochwertige Produkte sind uns sehr wichtig. Deshalb achten wir besonders auf Regionalität, Frische und Saison der Ware.

Wir kochen alle unsere Saucen und Fonds ohne Geschmacksverstärker und glutenfrei!
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Das Küchenteam um Joachim Hein freut sich, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Unsere Lieferanten:

Erdbeer Ranch Höfler Alzenau - aus eigenem Anbau
Blattsalate, Spargel, Erdbeeren, Himbeeren,

Bauer Hornung Schimborn
Kartoffeln

Melzig
Obst & Gemüse von zertifizierten Betrieben

Metzgerei Alfred Lorenz Niedersteinbach
Fleisch & Wurstwaren

Fischzucht Röhl Blankenbach

Internationale Spezialitäten liefert Rungis Express
der Frischdienst aus Meckenheim

Unser Kaffee
ist fair gehandelt und Bioqualität von Azul Bremen

Feines vom Markt und aus der Region

Suppen & Vorspeisen - Soups & Starters

Euro

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,80

pumpkin- cream- soupe

Querfeld- Beet, bunter Salat 13,50

mit gegrillten Riesengarnelen

Salad with grilled king prawns

oder mit frischen Pfifferlingen

or chantarelles

Basilikumrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln 14,50

Risotto with grilled scalops

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich 9,00

smoked Salmon with horseradishcream

Cocktail von Tiefseegarnelen 9,00

shrimp cocktail

Nudel- und Gemüsegerichte - Vegetarian dishes

Pasta mit gegrillten Riesengarnelen groß 17,50

Pasta with grilled king prawns klein 14,50

Risotto mit frischen Pfifferlingen 13,50

Risotto with chantareles

Spinatknödel, zerlassene Butter, Parmesan 12,50

spinach- dumplings, brown butter and Parmesancheese

Aperitif	0,1l	Euro
Hugo		5,10
Secco vom Hofgut Hörstein Rosé		4,50

Menü **28,50**

Pfifferlingcreme

Suppe



Rehmedaillon rosa gebraten

Kürbisgemüse

Serviettenknödel



Mascarponecreme

mit Honigmelone

Weinempfehlung

2014 Hofgut Hörstein	0,2l	6,80
----------------------	------	------

Pinot blanc, Qualitätwein-halbtrocken

Ausschank aus dem Burgunderflasche

2013er Centine	0,2l	6,80
----------------	------	------

Castello Banfi

Toscana

Frisch gefischt

Euro

Medaillon vom Seeteufel mit Thymian gebraten
Grillgemüse, feine Nudeln
angler-fish with vegetables and pasta

24,80

Die Klassiker

Rehmedaillon rosa gebraten, Preiselbeeren
geschmorter Kürbis, Serviettenknödel
medaillon of venison, pgrilled pumpkin, bread-dumpling

24,80

Semmelknödel mit frischen Rahmpfifferlingen
bread dumpling and chanterelle

16,50

Rinderfilet mit Kräuterkruste
Gemüseragout, Gratinkartoffeln
Tenderloin of beef, vegetables, gratinated potatoes

26,80

Entrecôte vom Angusrind ca. 300 g, Salsa oder
Kräuterbutter, Steakhousepommes
Entrecôte with salsa and fried potatoes

22,80

Rumpsteak rosa gebraten
frisch geriebener Meerrettich, Kräuterbutter, Salat
rump steak, horseradish, herb butter, roast potatoes, salad
dazu servieren wir wahlweise

19,80

Bratkartoffeln oder Steakhousepommes

2,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Salatteller
Wiener Schnitzel, roast potatoes, salad

18,50

Kalbshaxenfleisch an Burgundersauce
mit Wirsinggemüse und Gnocchi

18,50

Knuckle of veal, vegetables, Gnocchi