

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Gemüsevinaigrette und geschabtem Parmesan 13.00 Euro

„Ackersalat“

Feldsalat in Cidredressing mit Apfelstreifen und Rauchfleisch 8.00 Euro

Anti Pasti – italienischer Vorspeisenteller

mit eingelegtem Gemüse und ital. Wurstspezialitäten 14.00 Euro

Gemischter Salatteller

mit Rohkost-und Blattsalaten in Cidredressing 6.50 Euro

Rote Bete Carpaccio mit Trüffelöl

dazu Ziegenkäse in Wildblüten und kleiner Blattsalat 12.00 Euro

Schafskäse in Mandeln paniert

auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing 12.50 Euro

Variation vom schottischen Lachsfilet mit

Lachs in Sesam, Chorizzo Lachs, Goldlachs, Tartar und Lachsröchen
dazu kleiner Blattsalat in Cidredressing 16.50 Euro

Gegrillte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln

auf bunten Blattsalaten in Cidredressing 17.00 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5.00 Euro

Cremesuppe von Roten Linsen und Kokosmilch mit Sesamöl (vegan, pikant) 6.00 Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

Entenbrust – rosa gebraten mit grünem Spargel
dazu glasierte Zwetschgen und Kartoffelnocken 25.50 Euro

Argentinisches Rumpsteak gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter
und geschabtem Meerrettich, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln 25.00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren und Blattsalate in Cidredressing 24.00 Euro

Lauterbacher Beutelches

mit gegrillter Kartoffelwurst, dazu Zwiebelsauce 12.50 Euro

Aus Neptuns Netz

Bunte Fischfilets mit Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill
dazu Blattsalate in Cidredressing 20.50 Euro

Schottisches Lachsfilet unter der Meerrettichkruste

auf Petersilien – Pesto Risotto und confierten Tomaten 25.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.

Heute empfehlen wir Ihnen

Tagesmenü **28.00 Euro**

Apfel – Meerrettichcremesuppe

Geschmorte Kalbsback mit Rahmwirsing
und Pastinaken Pürée

Dessertvariation

Vorspeisen

Bretonischer Fischeintopf 9.00 Euro

Geräucherter Thunfisch in zweierlei Sesam
mit hausgemachter Guacamole, rosa Ingwer und Salat 15.00 Euro

Sandwich vom hausgemachtem Roggenbrötchen
mit Wagyu Pastrami, Chilimayonnaise und Spitzkohlsalat 14.00 Euro

Hauptgerichte

Vogelsberger Rehrücken in Brioche Gewürz Brösel gerollt
auf Spitzkohlgemüse, dazu Kartoffelnocken
und glasierte Rotweinzwetschgen 29.00 Euro

Kalbskotelette gebraten
auf Rahmwirsing, dazu Kartoffel – Speck – Plätzchen 28.00 Euro

US-Rinderfilet unter der Kräuterkruste
auf getrüffeltem Pastinaken – Pürée,
dazu Spargelbrokkoli 43.00 Euro

Gegrillte Poulardenbrust
mit bunten Blattsalaten in Cidredressing 14.00 Euro

Ratatouillegemüse mit Ziegenkäse überbacken,
dazu würzige Kartoffel Ecken 14.50 Euro

Kabeljaufilet gebraten
mit Baby Blattspinat, Senfsauce und Bio Kartoffeln 27.00 Euro

Rotbarschfilet gebacken
dazu Kartoffelsalat, Salatplatte und Remouladensauce 18.00 Euro

Gebratene Riesengarnelen
mit gefüllten Tomaten – Gemüse Nudeln 23.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.

Dessert

„Klein und Fein“

Vanille Eis mit Espresso aufgefüllt 4.50 Euro

Kardamom – Schokoladen Mousse

mit Flugmango, Yuzu Eis und Himbeersorbet 9.50 Euro

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

und hausgemachtem Cassissorbet 9.00 Euro

Hausgemachter Topfenknödel

mit Valrhona – Orangen Schokoladen Sorbet
und Vanilleschmand 10.50 Euro

Vanille – Mascarponecreme

mit Amaretto Zwetschgen und Sorbet vom grünen Apfel 7.50 Euro

Karamellierte Ananas – Ingwer – Lasagne

auf gesalzener Karamellsauce und cremigem Kokossorbet 10.50 Euro

Cremiges Zwetschgensorbet

mit Quittenschaum 6.00 Euro

Solo Kugel Eis

hausgemachtes Sorbet oder
Schokoladeneis, Vanille, Walnusseis,
Joghurt - Waldfrucht, Haselnusseis,
und Zitroneneis pro Kugel 2.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.