

Speisekarte

gültig ab 22.10.20

Suppe

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe mit Speck, Bohnen und Reismudeln

5,50 €

Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

4,00 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

4,50 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

5,00 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

6,50 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

8,50 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney

(Zucchini-Mozzarellaröllchen, Felafel, Gemüse-Pilzsäckchen,
Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarellaspieß mit Pesto)

6 Teile, 9,00 €, 24 Teile, 30,00 €

Salate

Bulgursalat mit Minzjoghurt

8,00 €

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und

Räucherforelle

8,50 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

9,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto
und Parmesan

8,50 €

Pikantes Auberginenmus mit Salat

9,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

9,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

2 Rhöner Wildschweinbratwürste mit Honig-Dijonsenfrip
und Linsensalat

12,50 €

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

13,50 €

Bouillabaisse mit Victoriabarsch, Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln

14,50 €

Edelragout vom Rhöner Wild (Reh, Hirsch oder Wildschwein, je nach Jagderfolg)
in Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzle

14,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren Bratkartoffeln
und Beilagensalat

16,50 €

Desserts

Mousse au chocolat

6,00 €

Wir verzichten auf jede Art von Geschmacksverstärkern und legen großen
Wert darauf, dass unsere Lebensmittel nachhaltig hergestellt und
transportiert werden.

Für Ihre privaten und betrieblichen Feiern erstellen wir Ihnen gerne ein
individuelles Angebot.