

# Speisekarte

gültig ab 10.03.17

## Suppe

Sieben Kräutersüppchen mit Schmand

5,00 €

\*\*\*

## Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

3,50 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

3,50 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

4,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

5,50 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

6,50 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney  
(Pomomelas, Zucchini-Mozzarella-Äröllchen, Gemüse-Pilzsäckchen,  
Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto)

6 Teile, 9,00 €, 24 Teile, 30,00 €

Hausgemachtes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

10,00 €

\*\*\*

## Salate

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und Räucherforelle

8,00 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

8,50 €

Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse, Ingwer, Kirschtomaten  
und Hühnchenspießen, dazu Sweet Chili

8,50 €

Bunter Salat mit „Croquet de Bacalhau“ (Sockfischkroketten)  
und Sweet Chili

9,50 €

## Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto  
und Parmesan

7,50 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln

8,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

\*\*\*

## Fisch und Fleisch

Lammragout in Quittensauce mit Gnocchi  
und Kräuterpesto

13,50

Gebrautes Kabeljaufilet mit Kräuterkruste,  
Ratatouille und Butterkartoffeln

15,50 €

Rumpsteak vom Rhönbauern „dry aged“ (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln

18,50 €

\*\*\*

## Desserts

Crème Brûlée

5,50 €

---

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.