

Speisekarte

gültig ab 11.11.17

Suppe

Maronensuppe

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 €

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 Rhöner Wildschweinwürsten, dazu Feigensenf

9,50 €

Feldsalat mit Balsamicodressing, Walnüssen
und gebratener Entenbrust

10,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto

und Parmesan

8,00 €

Auberginenmus mit Salat

8,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln

8;50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

Hausgemachtes Roastbeef (kalt vom Rhöner Biorind) mit Frankfurter Grüner Soße
und Rosmarinkartoffeln

12,00 €

Bouillabaisse (Provencealischer Fischeintopf mit Kabeljau, Pulpo,
Sepia, Garnelen und Miesmuscheln)

12,50 €

Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl, Maronensoße
und Kartoffelklößen

14,50 €

Edelragout vom Rhöner Wildschwein (Lende und Keule)
mit hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren

17,50 €

Desserts

Crème Caramel

5,00 €

Lebkuchenmuffin mit Marzipansauce

5,00 €

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.