

Speisekarte

gültig ab 08.01.18

Suppe

Süßkartoffelcrèmesuppe mit Kokosmilch
und Ingwer
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-Ölchen, 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 €

Zanderfilet in Mandelkruste gebraten mit Limettenrahm
und Basmatireis
14,00 €

Edelragout vom Rhöner Wildschwein (Lende und Keule)
mit hausgemachten Semmelknödeln und karamellisiertem Quittenkompott
17,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und Beilagensalat
18,50 €

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren
mit Apfelkompott
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.