

Speisekarte

gültig ab 19.03.18

Suppe

Kerbelcrèmesuppe wahlweise mit Edelfischeinlage
5,00 € / 6,00€

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
7,50 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney
(Pomomelas, Zucchini-Mozzarellaaröllchen, Gemüse-Pilzsäckchen,
Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarellaspieß 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 €

Großer Rucolasalat mit Tomaten- Mozzarellaespiesen, Pesto
und gerösteten Pinienkernen
8,50 €

Bunter Salat mit „Coquette de Bacalhau“ (Stockfischkroketten)
und Sweet Chili
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 €

Forelle „Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter und Kartoffeln
13,50 €

Rhöner Lammragout aus der Keule mit getrockneten Aprikosen,
mediterranem Gemüse und hausgemachten Spätzle
14,50 €

Kalbsroulade mit Steinpilzfüllung und Gnocchi
18,50 €

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
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.