

# Speisekarte

gültig ab 15.11.18

## Suppe

Kürbis- Kokoscrèmesuppe

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-Mozzarellarollchen, 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 €

Feldsalat mit Balsamicodressing,  
gebratener Gänseleber und Quittengelée

10,50 €

Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse, Ingwer, Kirschtomaten  
und Bratwürsten vom Rhöner Wildschwein, dazu Feigensenf

11,50 €

## Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto  
und Parmesan

8,00 €

Auberginenmus mit Salat

8,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

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 mit Seeteufel, Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln

13,50 €

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

13,50 €

Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen  
und Maronensauce

15,00 €

Edelragout vom Rhöner Wildschwein in Preiselbeersauce  
mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl

15,50 €

\*\*\*

## Desserts

Germknödel mit Mohn und 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.