

Unsere Empfehlungen in der kalten Jahreszeit

Kartoffelcremesüppchen ^{a, g}

mit gebratenen Blutwurstscheiben, Sahnehaube und Brotcroutons

Potato cream soup

with fried blood sausage, whipped cream and breadcroutons

5,10 €

Hausgemachte Ravioli ^{a, g, l, n, m}

gefüllt mit Ricotta, Avocado und Walnusskernen,
auf Tomatenchutney, dazu Blattsalaten in Vinaigrette

Homemade ravioli

filled with ricotta, avocado and walnut kernels, on tomatochutney, with salad leaves

12,80 €

Schnitzel von der Hirschkeule ^{a, b, g, l, n}

mit Kräutern paniert, auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelkräpfen und Preiselbeersöße

escalope haunch of venison

with herbs breaded, on creamy savoy cabbage and homemade hazelnut-spaetzle

15,80 €

Saltimbocca vom Kabeljau ^{g, i, n}

auf sautiertem Marktgemüse, mit Rosmarinkartoffeln und Riesling-Kräutersöße

Saltimbocca from cod

on market vegetables, with rosemary-potatoes and Riesling-herb-sauce

17,60 €

Schweinefilet mit Tomaten und Frischkäse gefüllt ^{a, g, l, n}

auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelgnocchi und Gorgonzolasöße

Pork fillet stuffed with tomatoes and cream cheese

on mediterranean vegetables, with gnocchi and gorgonzola-sauce

17,80 €

Winter Burger ^{a, g, d, l, n}

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise, Rotkohl-Chutney,
Camembert und Birne, dazu Kartoffelwedges und BBQ-Sauce

Winter burgers

with 200g beef, truffle mayonnaise, Camembert, redcabbage-chutney and pear, potato wedges and BBQ sauce

13,20 €

Rinderroulade „Großmütterchen Art“ ^{a, b, d, g, l, n}

mit Serviettenknödeln und Apfelrotkohl

Beef roulade "Granny style"

with dumplings and redcabbage

15,70 €

zum guten Schluss:

Gebackenes Walnusseis ^{a, g, l, n, m}

mit Amaretto-Sabayone

Baked walnut ice cream

with Amaretto-Sabayone

6,80 €
