

SPEISENKARTE

gültig ab 15. November

Vorspeisen / Appetizer

Suppen /Soups

Kleine Gerichte

Vegetarisch /Vegetarian

Fisch, Rind, Schwein /Fish, Beef, Pork

Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Elsass Ente / Alsace duck

Angus, Simmental Rind / Angus-, Simmental beef

Kalb aus Linum / Linum calf

Saisonal / Seasonal dish

Wild aus Hessen

Käse / Cheese

Dessert / Sweets

Allergene Zutaten

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne, in Fragen zu
Speisenunverträglichkeit, -Allergien

Weine /Wine

offener Ausschank /by the glas
Flaschen /Bottle 0,375l - 0,75l - MAGNUM

Vorspeisen / Appetizer

Suppen / Soups

Allergene

Rotkohl-Chilisuppe, Ziegenfrischkäse Red cabbage chili soup, fresh goat cheese	7,9	7 €
Blumenkohlsuppe mit Vanilleöl Cauliflower soup, vanilla oil	7,8,9,15	7 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage, Portwein Chicken broth, piece of chicken, port	1, 7,9,15	7 €

Legende: 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9- Sellerie; 12-Sulfite, 15-Alkohol

Weine im Offenausschank /by the glas

Rebsorten /Anbaugebiete – fragen Sie den Service

weiß: (D) Weißer Burgunder, Riesling,

rot: Spätburgunder (D), Cuvée: Bordeaux (F), Duero, Alentejo (P)



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Vegetarisch / Vegetarian

Allergene

Gebratene Gemüse Grilled vegetable	small	12 €
Gemüse mit Kräuterseitlingen (bio) Grilled vegetable and mushrooms		22 € 1,3,7,8,10,12
Feldsalat, Kartoffeldressing, Buttercroutons, (Bacon) Lambs lettuce, potato dressing, croutons, (bacon)		14 € 1,7,8,16
Bio-Kräuterseitlinge Tagliatelle, Tomatensauce, Gartenkräuter, Bio mushroom, pasta, tomato sauce, herbs		22 € 1,3,7,9

Legende: 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 10- Senf; 12-Sulfite; 15-Alkohol



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer**Fisch, Rind, Schwein, Wild / Fish, Beef, Pork, Venison**

Allergene

Gebratener Rehrücken 22 €**Kürbispüree, eingelegte Portweintrrauben, Rotkohlsalat**Roasted saddle of venison, pumpkin mash,
port wine grapes, red cabbage salad

15,16

Hausgeräucherter Lachs, „Stremel Art“ 18 €**Dill-Senfsoße, Kartoffelrösti**Home smokes salmon "Stremel kind", dill mustard dip
fried grated potatoes

1,4,10,16

Geflämmtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet 16 €**Basilikumpesto, Salat, Parmesan**Flame scarfed Beef filet carpaccio
Basil pesto, salad, parmesan

7,8,16

Gebratene Rotwurst, Linsensalat 16 €**Rote Bete, Apfel-Kartoffel Ragout, Meerrettichsahne**Black pudding sausage,
lens salad, beetroot, apple potato ragout horseradish cream

1,7,16

Legende: 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 8-Schalenfrüchte, 12-Sulfite; 16-Farbstoffe

Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Allergene

**Kabeljau-Filet, Riesling Sauce,
Zucchini spaghetti, Karotte, Sepiarisotto** 32 €

Codfish fillet, 1,4,7,9,15
white wine sauce, zucchini spaghetti, carrot, sepia risotto

**Thunfisch Sashimi, kurzgebraten
Riesling Sauce, Zucchini spaghetti, Karotte, Sepiarisotto** 39 €

Sashimi tuna fish, short fried, white wine sauce, 4,7,9,15
zucchini spaghetti, carrot, sepia risotto

Legende: 1- Getreide; 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 15-Alkohol



Hauptgerichte / Main dish

Elsass Ente / Alsace duck

Allergene

Rosa gebratene Entenbrust 32 €
Foie gras Sauce, Zwetschgenschutney, Keniaböhnchen
Petersilienrisotto

Roasted duck breast 1,3,7, 9, 15,16
 Foie gras jus, plum chutney, "Kenya" beans, parsley risotto

Rosa gebratene Entenbrust, Orangen Rotwein Sauce, 29 €
Apfelrotkraut, Kartoffelkloss

Roasted duck breast, orange redwine sauce, 1,3,7, 9, 15,16
 apple red cabbage, potato dumpling

Legende: 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 10-Senf, 15-Alkohol; 16-Farbstoffe



Hauptgerichte / Main dish**Angus-, Simmentaler Rind /Angus, Simmental beef**

Allergene

**Rumpsteak, Roquefortsauce,
confierte Paprika, Kartoffelgratin**Angus Steak,
Roquefort sauce, confit bell pepper, potato gratin

, 7,9,15,16

180 g	32 €
250 g	38 €

Simmentaler Rind /Simmental beef**Filet vom Simmental Rind, Roquefortsauce,
confierte Paprika, Kartoffelgratin**Simmental Beef Filet,
Roquefort sauce, confit bell pepper, potato gratin

, 7,9,15,16

180 g	38 €
250 g	47 €

Kalb aus Linum / Linum calf**Rosa gebr. Kalbstafelspitz, Rahmsauerkraut, Baguette** 28 €

Prime boiled calf, creamy sauerkraut, baguette

1, 7, 9,16

Legende: 1- Getreide; 3-Eier, 6-Soja; 7- laktosearme Milch-Produkte; 8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie;
15-Alkohol; 16-Farbstoffe

Dessert / Dessert

Käse / Cheese

Allergene

Mediterranes Käse Quartett	12 €
Feigensenf, Früchte-Chutney, Baguette Selection of cheese, fig mustard, chutney, baguette	1,7,10,12,16
kleine Portion	9 €

Süss-Dessert / Sweets

Helle- & dunkle Schoko-Mousse, Pfirsischkompott White & dark chocolat mousse, peach compote	3, 7 9 €
Quark, Honig, Walnuß, Zwetschgenkompott Curd, honey, walnut, plum compote	3, 7, 15 9 €
Lebkuchen Creme Brulée, Bratapfelkompott Ginger bread crème brulée, baked apple compote	3, 7, 15 9 €

Legende: 3-Eier, 7 – laktosearme Milchprodukte, 15-Alkohol

Wein Empfehlung /Recommendation

P /Duero	Quinta do Crasto Late Bottled Vintage LBV (roter Portwein)	2004	0,375 l	35 €
Mittelrh.	Jost T,VDP HAHNENHOF Riesling, Auslese	2011	0,1 l 0,5 l	8 € 40 €
Mosel	Orthegraven, VDP KANZEMER ALTENBERG (1. Lage) Riesling, Beerenauslese	2005	0,375 l	110 €
Rheinh.	St..Antony, VDP NIERSTEINER BRUDERSBERG (1. Lage) Riesling, Trockenbeerenauslese	1999	0,375 l	210 €

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswchsel möglich

Saisonales / seasonal foodgültig **ab** 12. November**Wild aus hessischem Forst / Hessian venison**

Allergene

Vorspeise**Rosa gebratener Rehrücken** 22 €**Kürbispuree, eingelegte Portweintrrauben, Rotkohlsalat** 15,16

Rosted Lamb filet, pumpkin mash, portwine grapes, red cabbage salad

Hauptgang**Hirschgulasch, Cranberry-Orange** 28 €**Apfelrotkohl, Kartoffelkloß** 3, 7, 15,16

Deer goulash, cowberry, apple red cabbage, homemade potato dumpling

Rehrücken mit Kräuterkruste 38 €**Spätburgunder-Preiselbeersauce, Rosenkohl, Schupfnudeln**

Roast saddle of Venison, herb layer, Pinot noir cranberry sauce,

leaves from brussels sprout, potato noodles 3, 7, 15, 16

12.11 bis 26.11. auf Vorbestellung ab 6 Personen !

(24.Std. Vorlauf)

Freilandgans aus Hessen / Hessian Goose

Allergene

MENU**€ 54****Feldsalat,****Kartoffeldressing, Buttercroutons, (Bacon)**

Lambs lettuce, potato dressing, croutons, (bacon) 1,7,8,16

Kross gebratene Keule von der Gans 39 €**Orangen Rotwein Sauce,****Apfelrotkraut, Kartoffelkloß**

Roasted goose leg, orange redwine sauce, 3, 7, 15, 16

apple red cabbage, potato dumpling

Süss-Dessert

Sweet plate 3, 7, 15

Legende: 7-Milch und Milchprodukte, 8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 15-Alkohol, 16-Farbstoffe

Allergenkennzeichnungen

Fragen Sie unseren Service

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus, sie sind kennzeichnungspflichtig:

1-Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

2-Krebstiere

3-Eier

4-Fisch

5-Erdnüsse

6-Soja

7-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8-Schalenfrüchte

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

9-Sellerie

10-Senf

11-Sesamsamen

12-Schwefeldioxid und Sulfite

in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

13-Lupinen

14-Weichtiere

15-Alkohol

16-Farbstoffe

Unser Service informiert Sie gerne!

