

Frühlingserwachen

Vorspeise

Carpaccio vom Weiderind 14.50 €

mit mariniertem Rucola, Parmesanspänen,
 gerösteten Pinienkernen und Bruschetta-Crostini

Rigatoni 9.50 €

mit Tomate-Bärlauch-Salsa,
 karamellisierten King-Fish-Würfeln und Zuckerschoten

Suppe

Bärlauch-Schaumsuppe 8.50 €

mit gebratener Riesengarnele und Kartoffeltaler

Kraftbrühe vom Weidenrind 6.50 €

mit Kräuterklößchen und Wurzelgemüse

Vegan

Deutscher Stangenspargel 500g Rohgewicht 19.90 €

mit neuen Kartoffeln und Tomaten-Bärlauch-Salsa

vegetarisch > wahlweise mit:

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

- Caipirinha-Lachs + 8.50 €
- roher oder gekochter Schinken + 6.50 €
- Roastbeef-Medaillons (120g Rohgewicht) + 12.50 €

Vegetarisch

„Spargel im Frack“ 500g Rohgewicht 22.50 €
 Spargel im Omelett eingewickelt
 mit Sauce Mousseline (Sauce Hollandaise mit geschlagener Sahne & frischen Kräutern)

Hauptgericht

Rostbraten vom Taunus-Rinderrücken 27.90 €
 mit Bärlauch-Spätzle, frittierten Zwiebeln,
 Jus und Salatteller

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ 26.50 €
 in Champignon-Rahm,
 Original Berner Rösti und Salatteller

Kalbsrückensteak unter der Spargelkruste 29.50 €
 auf glasiertem Mini-Gemüse
 und Reibeküchlein

Rosa gebratene Lammhüfte 29.50 €
 auf einem Kräuter-Risotto
 und gebratenem grünen Spargel

Fischhauptgericht

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ praktisch grätenfrei 23.50 €
 mit brauner Butter, Zitrone,
 Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Sauerrahm

Deftige „190 Jahre-Jubiläums-Klassiker“

Viererlei Hessische Matjes-Variation
 mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln
 und Butterböhnchen 19.50 €

Schnitzel „Wiener Art“ 14.50 €
 mit Pommes frites und Salatteller

Paprikasahne-Schnitzel 16.90 €
 mit Pommes frites und Salatteller

Schnitzel „Jäger-Art“ 16.90 €
 mit Pommes frites und Salatteller

Rumpsteak Hofmeister	250 g	28.50 €
mit Bratkartoffeln,	350 g	36.50 €
Kräuterbutter „Hausrezept“ und Salatteller		

„Unser Kronentopf“ 24.50 €
 Schweinefilet, Schweinerücken
 und Roastbeef-Medaillons auf Marktgemüse,
 Bratkartoffeln, Spiegelei und Jus

„Westerwälder Bauernpfanne“ 10.90 €
 gebratene Hausmacher Wurst,
 Spiegelei, Essig-Gurke und Speck

„Strammer Max“ 9.90 €
 mit rohem oder gekochtem Schinken,
 zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

Dessert

Gemischtes Eis	4.50 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	+ 0.80 €
„Café Gourmand“ 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	6.90 €
Limetten-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren und Minzpesto	8.50 €
Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis und süßem Schmand	7.50 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	9.50 €

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.