

Hessische Spezialitäten

Vorspeisen

„Handkäs mit Musik“ 7,80 €
klassisch mariniert mit Essig, Öl, Kümmel und
Zwiebelwürfeln dazu Schnitzerbrot und Butter

Geräuchertes Forellenfilet
mit einem 7-Kräutermousse,
mariniertem Feldsalat und Baguette 10,50 €

Tatar handgehackt vom heimischen Weiderind 13,50 €
mit Eigelb, Kapern, Tabasco, Sardellen, als Hauptgang 24,50 €
Schalottenwürfel, Cayennepfeffer,
Mixed Pickles und Bauernbrot

Suppen

Kartoffel-Kräuter-Suppe 6,50 €
mit gebratenem „Westerwälder
schwarzen Trüffel“ (gebratene Blutwurst)

Klare Geflügelkraftbrühe 7,00 €
mit Hühnerklein und Wurzelgemüse

Fischhauptgericht

Forellenfilet „Müllerin“ praktisch grätenfrei
mit zerlassener Butter,
Blattspinat und Dampfkartoffeln 20,90 €

Hauptgerichte

„Himmel und Erde“ 14,90 €
Apfelspalten und Kartoffeln in Rahm
mit gebratener Blut- und Leberwurst
dazu Apfelkompott

„Limburger Säcker“ 22,50 €
paniertes und gebackenes Schweinerückensteak
gefüllt mit Speck-Sauerkraut,
dazu Würfelkartoffeln und Zwiebelmarmelade

Rinder-Tafelspitz 23,70 €
mit Frankfurter Grüner Soße
Butterschwenkkartoffeln und Rote Bete-Salat

Maishuhnbrust 25,50 €
mit Handkäse gefüllt
auf einem Apfelwein-Risotto und Apfelmost-Soße

Kalbsrückensteak im Kräutermantel 31,50 €
mit kleinen Reibeküchlein,
Jus und glasiertem Gemüse

Vegetarische Menü-Empfehlung

Vorspeise

Sieben-Kräutermousse 7,90 €
mit mariniertem Feldsalat,
gebratenen Champignons und Baguette

Suppe

Kartoffelcremesuppe 5,50 €
mit frittierte Blattpetersilie und Croûtons

Hauptgerichte

Grünkernbrätlinge 15,50 €
auf einem Weichweizen-Gemüse-Ragout
und frittiertem Rucola

oder

Zweierlei Bandnudeln 14,50 €
in Rahm mit geschwenkten Strauchtomaten
und geriebenem Parmesan

Dessert

Panna Cotta 7,90 €
mit lauwarmen Apfelragout
und einer Rahmeis-Praline
klein 5,50 €

als 3-Gang-Menü 24,50 €

als 4-Gang-Menü 34,50 €

Dessert

Gemischtes Eis vanille-, Erdbeer-, und Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	4,00 € + 0,80 €
„Café Gourmand“ 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	5,90 €
„Birne Helene“ mit Vanilleeis, Schokoladensofe und Sahnehaube	7,50 € klein 5,50 €
Panna Cotta mit lauwarmen Apfelragout und einer Rahmeis-Praline	7,90 € klein 5,90 €
Apfelringe im Backteig gewälzt in Zimt und Zucker, dazu ein Zwetschgenragout und Joghurteis	6,90 € klein 4,90 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	7,50 € klein 5,50 €

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