

# BACK TO THE ROOTS

**Zurück zum URSPRUNG.** Wir sind noch echte Kerle und verarbeiten mit viel Liebe und Aufwand das ganze Tier. Nachhaltigkeit schreiben wir Groß.

Wir bitten um Verständnis daß alles nur **in begrenzter Anzahl** vorhanden ist und daß das Angebot variieren kann.

Wir haben nicht immer alles, aber dafür garantiert frisch.

Unser Service berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

## Reh (Klassiker)

Leber	19,50 €
Medaillons aus der Keule	20,50 €
Ragout	22,50 €
Rücken	26,50 €

## Westerwald

## Wildschwein (Klassiker)

Leber	18,50 €
Ragout	19,50 €
Rücken	22,50 €
Filet	24,50 €

## Westerwald

## Wagyu-Rind

Tafelspitz	25,50 €
Hüfte	28,50 €
Short Rips (800g-1000g) zubereitung ca 30 min	38,50 €

## Freigericht

## Buntes Bentheimer Landschwein

Filet	25,90 €
Rücken	24,50 €
Schweinebauch	18,90 €
Rips mit BBQ	16,90 €

## Maintal

## Marensin Huhn (Label Rouge)

gebratene Brust	17,90 €
Pochierte Keule mit Fuß	15,90 €

## Frankreich

### Beilagen:

Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Gnocchis  
Blumenkohl, Pfifferlinge, Pilze

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst und weisen Sie uns unter Umständen auf Allergien hin.

# ESSZIMMER

## VORSPEISEN

### Sommerlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, Rohkostsalaten, Buttercroutons und Hausdressing <sub>1/3/6/8</sub>	10,50 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse <sub>1/3/6/8</sub>	13,50 €
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen <sub>1/3/6/8</sub>	17,50 €

### Räucherlachs

Frischer Räucherlachs mit Apfel- Meerrettich und Kartoffelrösti <sub>3/4/5</sub>	9,90 €
---	--------

### Tatar vom Weiderind

mit Imperial-Kaviar, Avocadocreme, Kapern-Schnittlauch-Emulsion und Brot-Chip <sub>1/3/6/8</sub>	
als Vorspeise 120g	12,90 €
als Hauptgang 180g	18,90 €

### gegrillte Wassermelone

mit Serrano-Schinken und Rucola-Salat <sub>3/8/10</sub>	7,90 €
---	--------

### Gekochte Bio-Eier aus der Region

mit original grüner Sosse und Wildkräutersalat <sub>3/5/8</sub>	6,50 €
---	--------

### Geeiste Gurkenkaltschale

mit Schmand, Dill <sub>5</sub>	4,90 €
wahlweise mit Flusskrebse <sub>2</sub>	7,50 €
wahlweise mit Räucherlachs <sub>4</sub>	6,90 €

## SUPPEN

### Französische Boullabaise

Tomatisierte Fischsuppe mit Muscheln, Steinbutt <sub>4/7</sub>	8,50 €
--	--------

### Cremesüppchen von Waldpilzen

mit Trüffelschaum und gehobeltem Sommertrüffel <sub>5/7</sub>	7,50 €
---	--------

# ESSZIMMER

## Schwäbische Maultaschen

mit frischen Pilzen, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Rucola<sub>1/3/5/7/10</sub> 14,50 €

## Hausgemachte Semmelknödel (auch vegetarisch möglich)

mit frischen Pilzen in Rahm, Kräutern und Speckstippe<sub>1/3/5/6/7/10</sub> 14,50 €

## Frische Linguini (Vegetarisch)

mit gebratenen Pfifferlingen und Sommertrüffel<sub>1/5/7</sub> 17,50 €

# HAUPTGÄNGE

## AUS DER HEIMAT

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren, krossen Bratkartoffeln und buntem Salat<sub>1/3/5/10</sub> 21,90 €  
wahlweise auch mit hausgemachten Kartoffelsalat

### Frikassé vom Französischen Huhn (Label Rouge)

mit Erbsen-Reis, Karottenpüree, Blumenkohl und Flusskrebse<sub>2/5/7</sub> 22,50 €

### geschmortes Ochsenchwanz-Ragout

mit frischen Linguini, Pfifferlingen und Sommertrüffel<sub>1/3/5/7</sub> 21,90 €

### gegrilltes Rumpsteak vom Neuseeländer Prime Beef (250g)

mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelgratin<sub>5/7</sub> 26,90 €

### Meine „Burger“ die Besten

Iberico 125g, Curry, Terriaky, Zwiebel<sub>1/4/6/7/8</sub> 16,90 €

Dry Aged 200g, Kohle, Chilli-Cheese, Zwiebel, Old Texas BBQ<sub>1/5/8/10</sub> 19,90 €

Wagyu Beef 200g, Kohle, Chilli-Cheese, Zwiebel, Old Texas BBQ<sub>1/3/5/8/10</sub> 24,90 €

Pulled Pork 200g, Tomate, Chilli-Cheese, Zwiebel, Old Texas BBQ<sub>1/3/5/8/10</sub> 19,90 €

wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Amazing Fries<sub>1</sub>

(„auf Belgische Art“ in Rinderfett gebacken)

## AUS DEM WASSER

### Gebratene Regenbogenforelle aus dem Taunus

mit orientalischem Cous Cous und erfrischendem Minz-Joghurt<sub>1/4</sub> 18,90 €

### gebratener Steinbutt

mit gebratenen Pfifferlingen, Lardo und jungen Spinatblättern<sub>4/5/10</sub> 24,90 €

# ESSZIMMER

## SÜSSE LECKEREIEN

### **Crème Brûlée mit Bourbon Vanille**

mit frischen Aprikosen<sub>3/5</sub>

7,50 €

### **Meine „Süsse Sünde“**

Weisses Schokoladenmousse, Karamell und geschmorter Bergpfirsich<sub>3/5</sub>

8,50 €

## KINDERKARTE

### **Schwäbische Maultasche**

mit Wurzelgemüse, Pilzen und kleinen Tomaten<sub>1/3/5/7/10</sub>

5,50 €

### **Kinderschnitzel vom Milchkalb**

mit Pommes Frites, Ketchup<sub>1/3/8</sub>

10,50 €

### **Gebackene Chicken Nuggets**

mit Süß-Kartoffel-Pommes<sub>1/3</sub>

8,50 €

Da wir alle Gerichte frisch kochen, können wir auf jede Unverträglichkeit eingehen.

# GETRÄNKEKARTE

## BIER

Licher Pilsner vom Fass 0,2l	2,20 €
Licher Pilsner vom Fass 0,4l	3,60 €
Licher Original 1854 vom Fass 0,2l	2,20 €
Licher Original 1854 vom Fass 0,4l	3,60 €
Benediktiner Weissbier Fl. 0,5l	3,80 €
Radler 0,2l	2,20 €
Radler 0,4l	3,60 €
Colabier 0,2l	2,20 €
Colabier 0,4l	3,60 €
Heferadler 0,5l	3,60 €
Colaweizen 0,5l	3,60 €
Hefe mit Saft 0,5l	3,90 €
Benediktiner Weissbier dunkel Fl. 0,5l	3,80 €
Licher alkoholfrei Fl. 0,33l	2,90 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei Fl. 0,5l	3,90 €

## APFELWEIN der Kelterei Heil

Pur 0,25l	1,90 €
Pur 0,5l	3,40 €
Sauer 0,25l	1,90 €
Sauer 0,5l	3,40 €
Süß 0,25l	1,90 €
Süß 0,5l	3,40 €
Alkoholfrei 0,25l	1,90 €
Alkoholfrei 0,5l	3,40 €
Bembel 1,0l	6,80 €
Bembel 1,5l	9,90 €
Bembel 3,0l	18,90 €

## SOFTDRINKS

Staatlich Fachingen Medium 0,25l	2,20 €
Staatlich Fachingen Medium 0,75l	5,90 €
Staatlich Fachingen Still 0,25l	2,20 €
Staatlich Fachingen Still 0,75l	5,90 €
Cola 0,2l <sup>1)</sup>	2,20 €
Cola 0,4l <sup>1)</sup>	4,20 €
Cola Light 0,2l <sup>1) 7)</sup>	2,20 €
Cola Light 0,4l <sup>1) 7)</sup>	4,20 €
Fanta 0,2l	2,20 €
Fanta 0,4l	4,20 €
Sprite 0,2l	2,20 €
Sprite 0,4l	4,20 €
Mezzo Mix 0,2l <sup>1)</sup>	2,20 €
Mezzo Mix 0,4l <sup>1)</sup>	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l <sup>2)</sup>	2,40 €
Schweppes Tonic Water 0,2l <sup>2)</sup>	2,40 €
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,40 €
Kandi Malz 0,33l	2,90 €

## SÄFTE / NEKTARE

Apfelsaft klar 0,2l	2,30 €
Apfelsaft klar 0,4l	4,40 €
Apfelsaft naturtrüb 0,2l	2,30 €
Apfelsaft naturtrüb 0,4l	4,40 €
Orangensaft 0,2l	2,30 €
Orangensaft 0,4l	4,40 €
Ananassaft 0,2l	2,30 €
Ananassaft 0,4l	4,40 €
Bananennektar 0,2l	2,30 €
Bananennektar 0,4l	4,40 €
Sauerkirschnektar 0,2l	2,30 €
Sauerkirschnektar 0,4l	4,40 €
Maracujanektar 0,2l	2,30 €
Maracujanektar 0,4l	4,40 €
Johannisbeernektar 0,2l	2,30 €
Johannisbeernektar 0,4l	4,40 €
Cranberrynektar 0,2l	2,30 €
Cranberrynektar 0,4l	4,40 €
Saft- / Nektarschorle 0,2l	2,30 €
Saft- / Nektarschorle 0,4l	4,40 €

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee <sup>1)</sup>	2,60 €
Kaffee entkoffeiniert	2,60 €
Espresso <sup>1)</sup>	1,90 €
Espresso Macchiato <sup>1)</sup>	1,90 €
Espresso Doppio <sup>1)</sup>	3,40 €
Cappuccino <sup>1)</sup>	2,90 €
Milchkaffee <sup>1)</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>1)</sup>	3,40 €
mit Sirup	+ 0,50 €
mit Likör	+ 2,00 €

## Tee div. Sorten von Althaus

Tee mit frischer Minze	2,60 €
Tee mit frischer Minze und frischem Ingwer	3,00 €
Heisse Schokolade	3,50 €
Heisse Schokolade mit Sahne	2,90 €
	3,20 €

## EDELBRÄNDE / EDELLIKÖRE 2cl

Diverse Edelbrände von Arno Josef Dirker aus Mömbris

Williams-Christ-Birne	4,50 €
Mirabellenwasser	4,50 €
Morellenfeuerkirschen Brand	4,50 €
Dirker Haselnuss	4,50 €
Walderdbeer-Geist	4,50 €
Waldhimbeer-Geist	4,50 €
Likör von Schwarzem Holunder	4,50 €
Rhabarberlikör	4,50 €
Kapellen-Likör Himbeer-Orange	4,50 €
Sahne Haselnuss	4,50 €

## TEQUILA 2cl

Don Julio Blanco	4,50 €
Don Julio Reposado	5,00 €
Don Julio Anejo	5,50 €

## CALVADOS 2cl

Chateau du Breul 8 Jahre	3,50 €
--------------------------	--------

### **GRAPPA 2cl**

Il Merlot di Nonino „Monovitigno“	4,50 €
Lo Chardonnay di Nonino „Monovitigno“	4,50 €
Il Moscato di Nonino „Monovitigno“	4,50 €
Il Prosecco di Nonino „Monovitigno“	4,50 €
Nonino Anticacuvée Riserva	6,50 €
Nonino Riserva 8 Jahre gereift	12,50 €

### **AQUAVIT 2cl**

Linie	3,50 €
Malteser	3,00 €

### **BRANDY 4cl**

Carlos I	4,50 €
Cardenal Mendoza	4,50 €
Lepanto	6,00 €
Vecchia Romagna 10 Jahre	5,00 €

### **WEINBRAND 4cl**

Asbach Privat Brand 8 Jahre	5,00 €
-----------------------------	--------

### **COGNAC 4cl**

Hennessy „Fin de Cognac“	7,50 €
Hennessy X.O.	16,00 €

### **ARMAGNAC 4cl**

Samalens V.S.O.P.	4,80 €
Samalens HORSE D` AGE	6,50 €

### **MARC 4cl**

Marc de Champagne Egrappe Tres Vieux	5,00 €
--------------------------------------	--------

### **ANISÉE 4cl**

Pernod	4,00 €
--------	--------



## **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschliesslich Laktose;
6. Schalenfrüchte , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Maccadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus enthaltene Erzeugnisse;
7. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
8. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
11. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.