

Spargelzeit in Arnsburg

Wir beziehen unseren Spargel regional von den Wetterauer Früchtchen!

Vorspeisen

Spargelsalat

Bunter Spargelsalat mit Radieschen, Tomaten, Paprika und Rucola Salat

10,90 €

Aufpreis:

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig

4,90 €

wahlweise mit Scheiben vom geräuchertem Roastbeef

6,90 €

wahlweise mit 2erlei Schinken vom Duroc Landschwein

6,50 €

wahlweise mit Büsumer Krabben

8,90 €

Suppen

Spargelfond mit frischem Schnittlauch

(Ideal zum Entschlacken)

3,90 €

Spargelcremesüppchen mit Buttercroutons

6,90 €

Hauptspeisen

Portion Spargel

½ Pfund mit lauwarmer Hollandaise und Kräuterkartoffeln

19,50 €

Aufpreis:

wahlweise mit grüner Sosse

4,50 €

wahlweise mit 2erlei Schinken vom Duroc Landschwein

6,50 €

wahlweise mit Belper Knolle und Trüffel

8,90 €

wahlweise mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb

9,50 €

wahlweise mit Tournedo vom Rind ca. 90g

9,90 €

wahlweise mit gebratenem Lachs ca. 200g

12,50 €

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Spargel und Vanille-Eis

7,90 €

Mein Hessisches Menü

Vorspeise

Handkäs mit Musik

Wildkräutersalat und Brot

Hauptspeise

Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen

mit Grüner Sosse, Karottengemüse und Kartoffelpüree

Dessert

Apfelweintiramisu

Mascarponecreme mit Apfelkompott trifft auf Löffelbiskuit

32,00€

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 das Angebot variieren kann.

Wir haben nicht immer Alles, aber dafür garantiert alles frisch.

Unser Service berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

gegrillter Rücken

26,50 €

geschmortes Ragout

22,50 €

Braten aus der Keule

22,90 €

Beilagen

Gebratener Semmelknödel, Kartoffel-Püree

Romanesco, gebratenem Spargelgemüse

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

„Mein Highlight“

**geschmortes Milch-Kalbs-Hirn
mit gebratener Gänseleber, Romansco und
Kartoffel-Trüffel-Püree**

24,90€

Vorspeisen

Frühlingsalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten, Radieschen, Weintrauben, Butter-Croutons und Hausdressing^{1/3/6/8}

Vorspeise

4,90 €

Hauptgang

12,50 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig^{1/3/6/8}

4,90 € p. Stück

wahlweise mit gebratenen White Tiger Garnelen

von Cara Royal^{1/2/3/6/8}

5,50 € p. Stück

Gebratener Romanasalat

mit Rinderhack, steirischem Kürbiskern-Öl und körnigem Frischkäse^{1/5}

12,90 €

Wildkräutersalat vom Krämer

Erlesene Kräuter mit Sprossen, Radieschen, Granatäpfeln und roh marinierten White Tiger Garnelen^{1/2/5}

18,50 €

Handkäs mit Musik

eingelegter Handkäsetaler mit Kümmel, Zwiebeln und röschem Französischen Landbrot^{1/5}

5,90 €

Hausgemachte Grüne Sosse

Frankfurts Sieben Kräuter treffen auf Eier vom Carlshof^{1/3/5/8}

7,90 €

Scheiben vom gesottenen Rinder Tafelspitz

mit eingelegtem Handkäs und Wildkräutern^{1/3/5/8}

12,50 €

Suppen

Arnsburger Bärlauchsüppchen

Cremesüppchen mit heimischem Bärlauch und Buttercroustons^{1/5}

7,50 €

Markklösschensüppchen

Feines Süppchen vom Tafelspitz mit Markklösschen und Wurzelgemüse^{1/3/5/7}

7,50 €

Pasta & Co

Hausgemachte Semmelknödel

mit gerahmten Waldpilzen, Lauch und frischem Trüffel^{1/3/5/6}

15,90 €

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Frische Kartoffel-Gnocchis mit Bärlauch, gebratenem Spargel und Cocktailtomaten ^{1/3/5/7}

16,90 €

Hauptspeisen

Von Feld und Wiese

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker

mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern und kleinem Salat ^{1/3/5/10}

23,50 €

Gegrilltes Filet vom argentinischen Rind „Rossini 2.0“

Rosa Filet, mit Trüffeljus, Gänseleber-Eis, grünem Spargel und Kartoffelpüree mit gratiniertem Ochsenmark^{3/5/7}

34,50 €

Geräucherte Lammkeule aus Neuseeland

mit Creme von Spitzpaprika und Kartoffel-Bärlauch-Pürees^{5/7}

18,90 €

Aus den Gewässern Norwegens

Gebratenes Filet vom Lachs unter der Parmesankruste

mit Tomaten-Brot-Salat^{1/3/4/5}

22,50 €

Aus dem Altstädter Fischteich

Gebratene Forelle

mit Spargelgemüse und Kräuterkartoffel^{4/5}

19,90 €

Für unsere Kleinen Gäste

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

mit Gemüse und Pommes Frites^{1/3/5}

12,50 €

Tomaten Nudeln

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan^{1/3/5}

6,90 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, Romanesco und Kartoffel-Püree^{1/3/5}

9,50 €

Süße Leckereien

Erdbeer-Creme-Brûlée

Gebrannte Creme mit marinierten Erdbeeren und Mandel-Schokoladen-Eis^{3/5/6}

8,90 €

Joghurt-Limetten-Mousse

mit geschmorten Honig-Rhabarber-Kompott und erfrischendem Minz-Zucker^{1/3/5/6}

7,50 €

Da wir alle Gerichte frisch kochen, können wir auf jede Unverträglichkeit eingehen. Sprechen Sie uns einfach an.

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 SO₂, 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.