

# Mein Hessisches Menü

## Vorspeise

Hessischer Wurstsalat  
mit Äpfeln und roten Zwiebeln

## Hauptspeise

Spanferkelhaxe  
mit gerahmtem Wirsing, Pilzen  
und Brezknödeln

## Dessert

Topfenknödel  
mit Zwetschgenröster

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 Reh (Westerwald)**

Gebratene Leber	19,90 €
Gegrillter Rücken	26,90 €
Medaillons aus der Keule	24,50 €
Geschmortes Ragout	22,90 €

## **Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)**

Gebratene Leber	19,90 €
Gegrillter Rücken	24,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €
Braten aus der Keule	22,90 €

## **Alles Rund ums Wagyu (Helgenhof) F2**

Braten	42,00 €
--------	---------

## **Beilagen**

Süßkartoffel-Püree, getrüffeltes Kartoffelgratin  
gerahmter Wirsing, gebratener Blumenkohl

## **„Mein Highlight“**

**Milch-Kalbs-Hirn  
mit Gänseleber, gebackener Kalbskopf, Spinat,  
Bio-Ei und Trüffel**<sup>1/3/5</sup>

25,90€

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

## Vorspeisen

### Sommerlicher Blattsalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten, Radieschen, Weintrauben, Butter-Croutons und Hausdressing<sup>1/3/6/8</sup>

Vorspeise

4,90 €

Hauptgang

12,50 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig<sup>1/3/6/8</sup>

4,90 € p. Stück

wahlweise mit gebratenen White Tiger Garnelen

von Cara Royal<sup>1/2/3/6/8</sup>

4,50 € p. Stück

### Hessischer Wurstsalat

Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Äpfel und Landbrot<sup>1/5/10</sup>

9,90 €

als Hauptgang mit Bratkartoffeln

15,90 €

### Mein Wildkräutersalat

Erlesene Wildkräuter mit gegrillter Ananas, Birnen, Äpfeln, bunter Paprika, Cashewkernen und Granatäpfeln<sup>1/3/5/8</sup>

12,90 €

wahlweise mit Serrano-Schinken

4,90 €

### Handkäs mit Musik

2 eingelegte Handkäsetaler mit Kümmel, Zwiebeln, Äpfeln und röschem französischem Landbrot<sup>1/5</sup>

7,50 €

### Hausgemachte Grüne Soße

Frankfurts Sieben Kräuter treffen auf Bio-Eier<sup>1/3/5/8</sup>

7,90 €

## Suppen

### Arnsburger Pilzrahm-Süppchen

Ausgewählte Waldpilze gerahmt mit Speck, Frühlingslauch und Croutons<sup>1/5/7/10</sup>

7,90 €

### Rote-Bete-Süppchen (Kaltschale)

erfrischendes Rote Bete-Süppchen mit Himbeeressig und geräuchertem Saibling aus Gambach<sup>4/5</sup>

7,90€

## Pasta & Co

### Hausgemachte Semmelknödel

mit gerahmten Waldpilzen, Pinienkernen und  
frischem Blattspinat<sup>1/3/5/6</sup>

15,90 €

### gebratene Schwäbische Maultachen

Frische Maultaschen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Blumenkohl, Speck und Röstzwiebeln<sup>1/3/5/7/10</sup>

14,90 €

## Hauptspeisen

### Von Feld und Wiese

#### Wiener Schnitzel vom Milchkalb, unser Klassiker

mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern  
und kleinem Salat <sup>1/3/5/10</sup>  
wahlweise mit frischem Kartoffelsalat

23,50 €

#### Gegrillter Rücken vom argentinischen Rind

Rosa Rücken, mit wildem Blumenkohl und Süßkartoffel-Püree<sup>3/5/7</sup>

28,50 €

#### Geschmorter Schaufelbraten vom Weideochsen

mit gerahmtem Sommerwirsing und Brez'nknödel<sup>1/3/5/7</sup>

21,90 €

#### gegrilltes Kotelett vom Milchkalb

mit Gemüse-Schupfnudeln und Pfefferrahmsauce<sup>1/3/5/7</sup>

25,90 €

### Aus den Gewässern

#### Nussbutter-Lachs

mit Parmesan-Spinat-Gnocchis<sup>1/4/5</sup>

22,90 €

### Aus dem Altstädter Fischteich

#### Gebratene Forelle im Ganzen

mit erlesenem Wildkräutersalat vom Krämer<sup>1/3/4/5/8</sup>

20,90 €

### Burger

#### „Mein Burger“ BBQ

Brioche, 200g Dry Aged Beef, Rucola, Bacon, Cheddar-Sauce,  
Röstzwiebeln, kleinem Rohkostsalat und  
Süßkartoffel-Pommes<sup>1/5/8/10</sup>

24,50 €

## Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

### **Kleines Schnitzel vom Milchkalb**

mit Marktgemüse und Pommes Frites<sup>1/3/5</sup>

12,50 €

### **Tomaten Nudeln**

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan<sup>1/3/5</sup>

6,90 €

### **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Schinken und Käse gefüllt, buntem Gemüse und Kartoffel-Püree<sup>1/3/5</sup>

9,50 €

## Süße Leckereien

### **Frischer Tiroler Apfelstrudel**

mit Vanille-Sauce und Walnuss-Eis<sup>1/3/5/6</sup>

8,90 €

### **Tonkabohnen Creme-Brûlée**

mit Zwetschgenröster und Eis<sup>1/3/5/6</sup>

7,90 €

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 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.