

Mein Hessisches Menü

Vorspeise

Knusprige Möhre mit Püree und Chips

Hauptspeise

Sauer eingelegter Schaufelbraten vom
Rind mit Spitzkohl und
Kartoffelpüree

Dessert

Frischer Vanilleschaum im Glas mit
eingelegten Beeren

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.

Lauterbacher Lamm

Gebratene Leber	20,90 €
Gegrillter Rücken	26,90 €
Geschmorte Keule	24,50 €
Geschmortes Ragout	22,90 €

Beilage:

Römische Polenta, gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten

Label Rouge Marensin Geflügel (Frankreich)

Gebratene Brust	19,50 €
Geschmorte Keule	15,90 €

Beilage:

Safran-Gnocchis mit frischem Blattspinat

Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

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

Beilage:

Spitzkohl, Kartoffel-Püree

Bitte weisen Sie uns unter Umständen auf Allergien hin

Vorspeisen

Frühlingsalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten, 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 Black Tiger Garnelen^{1/2/3/6/8}

3,50 € p. Stück

Unsere Möhre (Vegan)

Knusprige Süßkarotte mit Püree, Chips, Maccadamia-Nüssen und erlesenen Wildkräutern vom Keltenhof^{1/3/5/8}

9,50 €

Arnsburger Bauernbrot

Das Beste aus Sauerteig mit körnigem Frischkäse, Aubergine und Saibling aus dem Buchenrauch vom Altstädter Fischteich^{1/3/5/8}

10,90 €

Gesunde Rote Bete

mit Äpfeln, Walnüssen und gebratener Jakobsmuschel^{3/4/5/7}

12,50 €

Birne, Bohne, Speck

Williams-Birne, bunte Speckbohnen mit Majoran, Bohnenkraut und knusprigem Schweinebauch vom Thüringer Duroc Schwein^{5/8/10}

12,90 €

Suppen

Arnsburger Kartoffelcreme

Ausgesuchte Sorte vom Bauern direkt, in leichtem Rahm mit Speck und frischem Majoran^{5/7/10}

7,50 €

Maultaschensüppchen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Maultaschen^{1/3/6/7}

7,90 €

Pasta & Co

Hausgemachter Ofenschlupfer in der Gusspfanne

mit Speck, Zwiebeln, Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern^{1/3/5/6/7/10}

14,90 €

Hausgemachte Käsespätzle

FrISChe Knöpfle mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Schnittlauch und kleinem Salat^{1/3/5/8}

15,90 €

Hauptspeisen

Von Feld und Wiese

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, unser Klassiker

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

23,90 €

Gegrillter Rücken vom argentinischen Prime Beef

Rosa Rücken mit Süßkartoffel-Pommes und gebratenen Zwiebeln^{1/5/7}

26,50 €

Bauernente aus dem Rohr

Brust und Keule von der französischen Freiland-Ente „Pere de Léon“ mit Spitzkohl und gebratenem Semmelknödel^{1/3/5/7/10}

24,90 €

Kotelet vom Thüringer Durocschwein (ca 260g)

mit getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse und Kartoffel-Schnittlauch-Pürees

25,90 €

Aus den Gewässern

Gebratener Lachs aus den Gewässern Norwegens

Mit Spinat-Risotto und Beurre blanc^{1/4/5/7}

22,90 €

Aus dem Altstädter Fischteich

Filets von der Bachforelle

In Kräuter-Limetten-Butter gebratene Forelle auf Rote-Bete-Perlgrauen-Risotto, Trauben und Walnüssen^{1/3/4/5}

22,50 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Meine Fussilis

mit Schinken, frischem Lauch und gebundener Sahnesauce^{1/3/5}

6,90 €

Kalbs-Lasagne

frisch gekochte Bolognese, geschichtet mit Bechamel Sauce und gehobeltem Emmenthaler^{1/3/5}

6,90 €

Süße Leckereien

Schokoladen-Chili-Mousse

Schokoladen-Mousse mit leichter Schärfe, Orangenragout und Nuss-Crunch^{3/5/6}

7,50 €

Tiroler Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Eis^{1/3/5/6}

8,50 €

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.