

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat

19,00

„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber

25,00

Knusprige Garnelen „Croustillant“

*mit orientalischen Linsen, Hummersauce
und frischen Kräutern*

17,00

Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat

Pistazien-Pesto und Zwergorangen

15,50

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet

9,50

Bärlauch-Cremesuppe

*zubereitet mit frischer Sahne
mit Buchweizen Popcorn*

9,50

Spezialitäten unserer Küche

Rinderfilet vom Black Angus 200g mit Portweinjus
mit cremigen Spargel-Karotten-Ragout
und Kartoffel-Trüffel-Krapfen 44,00

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus
mit Artischocken-Bohnen-Ragout
und gebratenen Serviettenkübdeln 33,00

Hausgemachte Euten Tortellini mit Trockenfrüchten
Orangensaft und Graub Padano

Zwischengang 19,00

Hauptgang 23,50

Schmitzel „Fürsters Tochter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate

Vom Schweinerücken 21,50

Vom Kalbsrücken 31,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

mit Sc. Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate

23,50

Gutshofteller - Spezial -

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,
sowie Truthahumignons, dazu Rahmpilze,
Sc. Hollandaise, frische Saisongemüse
& Bratkartoffeln

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Winterkabeljaufilet mit Hummersauce

Artischocken-Bohnen Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Frische Holländische Matjes - Doppelfilets

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Bärlauch-Kruste

Spargel-Karotten-Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Vegetarisch

Momos - hausgemachte tibetische Teigtaschen
gedämpft, mit Kürbis gefüllt
dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce 21,00

Frische Gargauelle mit Spargel und Erbsen
zubereitet mit Zitronen-Butter, Kräutern
und Graua Padano - 12 Monate - 21,00

Für unseren Nachwuchs

Gebrautes Putenschwanzel
mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce 9,50

Milibratwürstchen
auf Kartoffelschnee, Tomatensauce 8,50

Gebutterte Nudeln
geschwenkt in Tomatenrahm 7,50

*Bei vorhandenen Lebensmittelallergien und
Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!
Wir beraten Sie gerne.*

Süßigkeiten und Gefrorenes

Crème Brûlée

*nach französischer Rezeptur im Ofen pochiert
mit braunem Rohrzucker karamellisiert*

9,50

Holunder- Waldbeeregrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,50

Hessisches Schmand Mousse

mit Rhabarber Kompott und Schokoladenumsper

6,50

Warmes Schokoladentörtchen zartbitter

mit Rhabarber Kompott und hausgemachtes Vanille Eis

13,00

Eis-Auswahl

*von unserem hausgemachtem Konditoren Eis aus kontrolliertem biologischem
Anbau - Boiron / Frankreich*

Tahiti - Vanilleeis

Zimt-Mascarpone Eis

Grauatapfel Sorbet

Mandarienen Sorbet

Kugel 3,50