

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 Kirschtomaten- Salat

Pistazien-Pesto und Taggiasca Oliven

15,50

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet

9,50

Geflügel Consommé mit Wurzelgemüse

und hausgemachten Leberknödeln

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

Zartes Lammragout „orientalische Art“,
mit Artischocken-Bohnen-Ragout
und Kartoffelgratin 33,00

Grüne Sauce nach hessischem Rezept

mit Salzkartoffeln

Mit gekochten Eiern 19,50

Mit hausgemachtem Hackbraten im Speckmantel 27,50

Schmitzel „Fürsters Tochter“

mit Pilzen à la Crème, 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

Kabeljaufilet mit Hummersauce

Artischocken-Bohnen Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Frische Holländische Matjes - Doppelfilets

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Bärlauch-Kruste

cremig Spargel Karotten Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Hausgemachte Pasta & Vegetarisches

Momos - hausgemachte tibetische Teigtaschen

gedämpft, mit Spinat-Pilzfüllung

dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce

21,00

Hausgemachte Euten Tortellini mit Trockenfrüchten

Orangensaft und Graub Padano

Zwischengang 19,00

Hauptgang 23,50

Hausgemachte Garnelen-Fisch-Ravioli

mit Spargelspitzen und Hummersauce

Zwischengang 21,00

Hauptgang 23,50

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschwanzel

mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce

9,50

Milibratwürstchen

auf Kartoffelschnee, Tomatensauce

8,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatensauce

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

Die EIS ENGELCHEN sind eine Familien Manufaktur aus Berlin, welche sich ausschließlich auf die traditionelle Herstellung von original handwerklichem Speiseeis spezialisiert hat.

Tahiti Vanille Eis

Schokoladen Eis

Joghurt - Heidelbeere Eis

Pistazien Eis

Weißer Schokolade - Mocca - Eis

Mango - Himbeeren Sorbet

Erdbeere Sorbet

Kugel 3,50