

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat 19,00

ON TOP, mit gebratener Entenmastleber 25,00

Hausgebeizter schottischer Lachs mit Kräutersalat

mit Sauerrahm und Mini-Blinis 17,00

Cremiger Burrata mit Kirschtomaten- Salat

Pistazien-Pesto und Taggiasca Oliven 15,50

Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Minis -Blinis

- Auf Anfrage -

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse

und hausgemachten Flädle 9,50

Rote Beete - Joghurt Kaltschale

Mit Sommergemüse, Ei und Zitrone 9,50

Spezialitäten unserer Küche

Rosa Lammkarree mit Feigenseuf Kruste

mit Artischocken-Bohnen-Ragout und Kartoffelgratin 43,00

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus

mit cremigen Spargel-Karotten-Ragout und
gebratenen Serviettenküddeln

33,00

Grüne Sauce nach hessischem Rezept

mit Salzkartoffeln

Mit gekochten Eiern

21,50

Mit hausgemachtem Hackbraten im Speckmantel

27,50

Schwitzel „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 St. Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate

23,50

Gutshofteller - Spezial -

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,
sowie Truthahn Medaillons, dazu Rahmpilze,
St. Hollandaise, frische Saisongemüse
& Bratkartoffeln

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Maischolle aus der Nordsee, Finkenwerder Art,

Im Ganzen gebraten mit Speck und Zwiebeln
mit Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffeln

31,00

Frische Holländische Matjes-Doppelfilets

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Bärlauch-Kruste

cremiges Spargel-Karotten-Ragout
und Salzkartoffeln

33,00

Vegetarisch & Vegan

Tibetische gedämpfte Momos

mit Spinat und Pilzen gefüllt

21,00

Österreichische Schutzkrapfen

mit Kartoffeln, Bergkäse und Salzeibutter

21,00

Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati Reis

und Sommergemüse

- vegan -

21,00

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschwanzel

mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce

9,50

Miwibratwürstchen

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

Frischer Erdbeer Minz Salat

mit Vanilleeis, Schlagsahne und Meringue

9,50

Hessisches Schmand Mousse

mit frischen Erdbeeren und Schokoladenumsper

6,50

Warmes Schokoladentörtchen zartbitter

mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem
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 - Mokka - Eis

Mango - Himbeeren Sorbet

Erdbeere Sorbet

Kugel 3,50