

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

Hummercremesuppe mit Garnelen

mit Knoblauch- Mayonnaise und Röstbrot

15,50

Spezialitäten unserer Küche

Argentinisches Rinderfilet 200g mit Portweinsjus
mit cremigen Pfifferling Bohnen Ragout
und Kartoffelgratin

44,00

Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen
mit cremigen Pfifferling Bohnen Ragout
und gebratenen Serviettenknödeln

33,00

Grüne Sauce nach hessischem Rezept
mit Salzkartoffeln

Mit gekochten Eiern

21,50

Mit hausgemachtem Hackbraten im Speckmantel

27,50

Schmitzel „Försters Töchter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate

Vom Schweinerücken

21,50

Vom Kalbsrücken

31,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

mit Sauce Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate

23,50

Gutshofteller - Spezial -

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef
und Truthahn, dazu Rahmpilze, Sauce Hollandaise,
frische Saisongemüse und Bratkartoffeln

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Scholle aus der Nordsee, Finkenwerder Art,

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

31,00

Frische holländische Matjes-Doppelfilets

Sauce „Hausfrauen Art“ mit Salat und Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Kräuterkruste

cremiges Pfifferling-Bohnen-Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Seezunge aus der Nordsee, Müllerin Art,

Im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter
mit Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffeln

Seezunge Portionsgröße 400-600 g

Preis nach Gewicht

je 100g 13,50

Vegetarisch & Vegan

Tibetische gedämpfte Momos

mit Spinat und Pilzen gefüllt

21,00

Österreichische Schlutzkrapfen

mit Kartoffeln, Bergkäse und Salzeibutter

21,00

Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati Reis

und Sommergemüse

- vegan -

21,00

Für unseren Nachwuchs

-nur für Kinder-

Hausgemachte Putenbrust-Nuggets

mit Pommes Frites und etwas Gemüse

11,50

Hausgemachte Lachsfiletstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

Miwibratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Tomatensauce

9,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatenrahmsauce

8,50

*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 Schokoladenkussper

6,50

Warmes Schokoladentörtchen zartbitter

mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Vanille Eis

13,00

Ukrainische Wareniki mit Butter Mohn-Schmelze

mit Kirschen und Sauerrahm

14,00

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