

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat 19,00
„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber 25,00

Gebratener Octopus und glasierter Schweinebauch

*mit Mango-Tomaten-Salsa, Kräutersalat,
Erdnüssen und Kokosmilch* 19,00

Cremiger Burrata mit Spargel-Erdbeer Salat

*Pistazien-Pesto, Taggiasca Oliven
und Kumquats* 16,50

Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Miwis-Bliwis

- Auf Anfrage -

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Rinder-Cousommé mit Flädle

Rindfleisch und Wurzelgemüse 9,50

Spezialitäten unserer Küche

<i>Kalbs-Königsberger Klopse mit Kaperen-Sahnesauce mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>29,50</i>
<i>Grüne Sauce nach nordhessischem Rezept mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln</i>	<i>22,50</i>
<i>dazu Mini-Hackbraten im Speckmantel</i>	<i>- 2,50g 29,00</i>
<i>Hausgemachte gebratene Manteltaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Bärlauch dazu Edelrahmpilze und Blattsalat</i>	<i>27,00</i>
<i>Lammragout nach mediterraner Art mitlauch-Paprika-Gemüse dazu hausgemachte Semmelknödel</i>	<i>29,50</i>
<i>Rosa Maibock-Rücken mit Feigen-Seuf-Kruste</i>	<i>180g</i>
<i>mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse, hausgemachten Semmelknödel und Portwein-Jus</i>	<i>43,00</i>

Gut & Bürgerlich

*Schnitzel vom Schweinerücken „Fürsters Tochter“
mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate* 25,50

*Medaillons von der Truthahubrust
mit Sauce Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate* 27,50

*Gutshofsteller - Spezial -
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef
und Truthahn, dazu Rahmpilze, Sauce Hollandaise,
frische Saisongemüse und Bratkartoffeln* 29,50

Keine Angst vor großen Fischen

*Lachsfilet mit Kräuterkruste
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse,
Salzkartoffeln und Riesling-Sahnesauce* 33,00

*Maischolle „Finkenwerder Art“,
Im Ganzen gebraten mit Speck und Zwiebeln
mit Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffeln* 29,50

*Zartes Rauchmatjes-Filet mit feiner Rauchnote
Sauce „Hausfrauen Art“
mit Salat und Salzkartoffeln* 22,00

Vegetarisch & Vegan

Momos - hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
mit grünem Gemüse und Bärlauch gefüllt
dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce 23,00

Orientalisches Kichererbsenragout
mit Kokosmilch, Basmati Reis
und frischem Saisongemüse - 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 Tomatensauce 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

Hessisches Schmand Mousse

mit Rhabarber Ragout

7,50

Edles Schokoladenmousse zartbitter

mit Rhabarber und Erdbeeren

11,00

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

Pistazien Eis

Joghurt- Heidelbeere Eis

Mango Himbeere Sorbet

Orange Basilikum Sorbet

Grauatapfel Rosmarin-Sorbet

Kugel 3,50