

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

- Zartes Rumpsteak 280g Cognac-Pfeffer Rahmsauce
mit frischem Saisongemüse, Kräuterbutter
und Pommes frites 39,00*
- Kalbs-Königsberger Klopse mit Kapern-Sahnesauce
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse
und Salzkartoffeln 29,50*
- Grüne Sauce nach nordhessischem Rezept
mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln 22,50*
- dazu Mini-Hackbraten im Speckmantel ~150g 29,00*
- Hausgemachte gebratene Manttaschen
gefüllt mit Schweinefleisch und Bärlauch
dazu Edelrahmpilze und Blattsalat 27,00*
- Rosa Rehbock-Rücken mit Feigen-Seuf-Kruste 180g
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse,
hausgemachten Semmelknödel
und Portwein-Jus 43,00*

Gut & Bürgerlich

*Schützel 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

*Gutshofteller - 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

*Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“
filetiert, mit Speck und Zwiebeln,
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 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

Hessisches Schmand Mousse

mit Rhabarber Ragout

7,50

Frischer Erdbeer Minz Salat

mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,50

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

Kugel 3,50