

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 Sommertomaten Salat

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

Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Minis-Blinis

- Auf Anfrage -

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

vegan

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Rinder Consommé mit Flädle

Rindfleisch und Wurzelgemüse 9,50

Spezialitäten unserer Küche

Rinderfilet 200g Cognac Pfeffer Rahmsauce

mit frischem Saisongemüse, Kräuterbutter
und Pommes frites

43,00

„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber

49,00

Kalbsfleisch-Frikadellen

mit Cognac Pfeffer Rahmsauce

dazu Sommer-Gemüse

und gebratene Serviettenküddel

29,50

Grüne Sauce nach nordhessischem Rezept

mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln

22,50

dazu Mini Hackbraten im Speckmantel ~ 250g

29,00

Hausgemachte Ochsenchwanz Ravioli

mit Salbei Walnußbutter und Parmesan

23,00

Zart geschmorte Ochsentrübsen mit Portweinsauce

mit Sommer-Gemüse

und gebratenen Serviettenküddeln

34,50

Gut & Bürgerlich

Schutzel 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

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

Hausgemachte Kaspressknödel

*mit frischen Rahm-Pfifferlingen
dazu Kräutersalat*

23,50

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 Lachsfischstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

Minibratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Tomatensauce

9,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomateurahmsauce

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 Aprikosen Ragout

7,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen

*mit Ricotta-Heidelbeer Füllung,
brauner Butter und Walnüssen*

13,50

Edles Schokoladenmousse zartbitter

mit frischen Beeren

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

Schokoladen Eis

Pistazien Eis

Joghurt - Heidelbeere Eis

Mango Himbeere Sorbet

Piña Colada Sorbet

Kugel 3,50