

## Vorspeisen

### **Gratinierter Taler vom Ziegenfrischkäse**

an Rote-Bete-Apfel-Chutney & Salatbukett mit fruchtigem Dressing  
und hausgebackenem Schwarzbierbrot

15,90 €

### **Scheibchen vom hausgebeizten Lachsfilet**

Senf-Dill-Honig-Dip, Salatbukett mit fruchtigem Dressing & Kartoffel-Apfel-Reibeküchlein

16,90 €

\*\*\*

## **Leckerer aus dem Suppentopf**

### **„Metzgermeisters Festtagssuppe“**

Kraftbrühe mit Brätrollchen, Markklößchen, Rindfleisch- und Wurzelgemüseswürfelchen

6,90 €

### **Cremesuppe von Schadecker Kartoffeln** (nicht vegetarisch)

mit hausgemachtem Kartoffelstroh

6,90 €

\*\*\*

## **Hauptgerichte**

### **Paniertes Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art**

18,90 €

\*\*\*

### **Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln**

19,90 €

\*\*\*

### **Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce**

20,90,90 €

### **„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein**

Paniertes Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße

20,80 €

Zu allen Schnitzeln servieren wir frittierte Kartoffelspalten und einen kleinen Beilagensalat

### **Zarte gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

frische Champignons in Rahmsauce,  
Marktgemüse & Schinken-Kartoffelkrapfen  
24,90 €

### **Rostbraten vom Rind**

Steaks aus der Rinderhüfte in Wurzelgemüse-Rotweinsauce geschmort  
Hausgemachte Spätzle & Beilagensalat  
22,90 €

### **Zartes Rumpsteak**

von der deutschen Färse mit Schmorzwiebeln & Kräuterbutter  
frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip & kleiner Beilagensalat

31,90 €

(ca. 250gr. Frischgewicht)

35,90 €

(ca. 300gr. Frischgewicht)

### **Steaks vom Hirschrücken**

geschwenkte Wald- und Wiesenpilze mit Wildrahmsauce an fruchtigem Chutney,  
gebratenem Spitzkohl & Schinken- Kartoffelkrapfen

28,80 €

### **Medaillons vom Lammrücken**

(Lamm aus Runkel war leider nicht lieferbar)  
Portwein-Schalotten Sauce,  
grüne Bohnen im Dörrfleischmantel & Rosmarinkartoffel

26,80 €

### **Frische Forelle von der Fischzucht Heydenhahn aus Weinbach**

“Müllerin Art” in Mandelbutter gebraten  
dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Beilagensalat

19,80 Euro

### **Hausgemachte Bandnudeln**

mit Ragout von Pilzen & kleiner Beilagensalat

18,90 €



## Frischer Spargel aus Hessen



### Suppen

Spargelcremesüppchen mit gerösteten Mandeln

6,90 €

Cremesuppe vom Bärlauch mit gerösteten Brotwürfelchen



6,90 €

### Portion frischer Spargel

Portion Spargel ca. 250 gr. Serviergewicht	18,50 €
mit rohem oder gekochtem Schinken ca.130 gr. Serviergewicht	22,80 €
mit Medaillons vom Schweinefilet ca.140 gr. Rohgewicht	28,80 €
mit paniertem Schweineschnitzel ca. 150 gr. Rohgewicht	28,80 €
mit kleinen panierten Kalbsschnitzelchen ca.160 gr. Rohgewicht	30,90 €
mit kleinen Wildschweinschnitzelchen in Vollkorn-Nuss-Panade	31,90 €
mit kleinem Rumpsteak ca.200 gr. Rohgewicht	35,80 €
mit gekochten Kalbstafelspitz und Frankfurter grüner Sauce	28,80 €

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Kartoffeln,

dazu wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise.

Für jede zusätzliche 50 gr. verzehrfertigen Spargel berechnen wir 2,70 Euro.

### Hähnchenbrustfilet In Cornflakes- Panade

bunte Gnocchi mit Ragout vom grünen & weißen Spargel

28,80 €

### Gebratene Tranche vom Forellen- und Zanderfilet

an Ragout vom grünen & weißen Spargel und Butterkartoffeln

29,90 €

### Veganes mit Spargel



grüne und weiße Spargelstücke mit bunten Gnocchi

auf Bärlauch-Sauce

20,80 €

## Unser Dessert

### Schokoladen-Chili-Sorbet & Zitronen-Minze-Sorbet

auf marinierten Erdbeeren

6,90 €

\*\*\*



### Gemischtes Eis (3 Kugeln)

4,95 €

mit Sahne plus 1,00 Euro

\*\*\*

### Eisbecher "Heiße Liebe"

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

7,80 €

\*\*\*

### Crêpes mit Sauerkirschen- Ragout

an einer Kugel Schokoladeneis & Sahne

6,90 €

\*\*\*

### Nougat-Crêpes

an einer Kugel Vanilleeis & Sahne

5,90 €