

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit überbacken Käsetoast 6,90 €

Knoblauchcremesuppe
mit Weißbrotwürfeln 6,90 €

Tomatensuppe
mit Sahnehaube 6,50 €

Kraftbrühe Royal
mit Nudeln und Eierstich 6,50 €

Salate

Salatschüssel „Adria“
gemischter Salat mit Thunfisch, Peperoni, Oliven und Zwiebeln
an Kräuter-Schmandsauce 18,00 €

Salatteller „Hähnchenbrust“
Blattsalat mit Tranchen von der Hähnchenbrust
an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette 19,50 €

Salatteller „Black Tiger“
Blattsalat mit gebratenen Black Tiger Garnelen und
Champignons an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette 19,50 €

Kleiner gemischter Salatteller 7,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Focaccia-Brot.

Auf Wunsch bieten wir die Salate mit Kräuter-Schmandsauce
oder Orangen-Vinaigrette an.

Kleinigkeiten

Gebackener Camembert

auf Toastbrot mit Ananas und Preiselbeeren 10,50 €

Jägertoast

eine Schweinelende, frischen Champignons und

Zwiebeln auf einem Toast, mit Käse überbacken 12,50 €

Deftiges aus dem kurhessischen Bergland

Hausgemachte Schweinskopfsülze

Essig und Öl mit Zwiebeln, Gurke und Bratkartoffeln 12,00€

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln, Schinken, Ei und Gurke 12,00 €

Aus der Region

Filet vom Ederauen-Saibling (Fischzucht Rameil Fritzlar)

auf mediterranem Pfannengemüse mit Reis

und Zitronenbutter 25,50 €

Wildschwein aus unseren Heimarshäuser-Wäldern

Filet vom Wildschwein (nach Verfügbarkeit)

an Preiselbeersosse mit Spätzlen und Salat 27,50 €

Spezialitäten vom Rind

„Rumpsteak Kräuterbutter“

Argentinisches Black Angus Rumpsteak ca. 250g
mit Wedges und Salat 31,50 €

„Art des Hauses“

Argentinisches Black Angus Rumpsteak ca. 250g
mit geschwenkten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat 32,50 €

„Surf & Turf“

Argentinisches Black Angus Rumpsteak ca. 250g
mit 3 Black-Tiger-Garnelen,
Basmati-Reis und Salat 34,00 €

Spezialitäten vom Schwein

„Wiener Art“

Schnitzel mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 18,50 €

„Lendenteller“

zwei Schweinelenden auf Berner Rösti
mit Brokkoli und holländischer Sauce 18,50 €

„Champignonrahmschnitzel“

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm,
Pommes frites und Salat 20,50 €

„Monte Christo“

3 Schweinelenden mit frischen Champignons, Tomate,
Knoblauch und Käse überbacken dazu Nudeln, Tomatensauce
und Salat 24,00 €

Vegetarisch

„Röstigratin“

Brokkoli auf Berner Rösti mit Käse überbacken 12,00 €

„Nudel-Gemüsepfanne“

Bandnudeln mit Gemüse, frischen Champignons

in Tomatensoße 11,50 €

(auf Wunsch auch Vegan)

Vegan

Mediterranes Pfannengemüse an Basmati-Reis 12,50 €

Schupfnudeln mit frischen Champignons

und Salatbeilage 12,00 €

Kinderkarte (für unsere Gäste bis 12 Jahre)

„Die Wichtel“

Portion Pommes frites 5,50 €

„Pumuckl“

Bandnudeln mit Tomatensauce 5,50 €

„Schneewittchen“

Bockwurst mit Pommes frites 7,00 €

„Froschkönig“

Bratkartoffeln mit Spiegelei 7,50 €

„Rumpelstilzchen“

kleines Schnitzel mit Möhren & Pommes frites 10,50 €

„Max & Moritz“

eine Schweinelende mit Brokkoli, holländischer Sauce

und Pommes frites 12,50 €

Dessertkarte

„Schwarz & Weiß“

cremiges Vanilleeis mit

Schokoladensoße und Sahne 6,50 €

„Süße Verführung“

Vanilleeis mit Amarena-Kirschen

an Amarenafruchtsoße mit Sahne 6,50 €

„Eis & Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren,

Sahne und Schokoladensoße 5,00 €

„Kokoskreation“

Vanilleeis in Kokosraspeln

auf Erdbeerfruchtsoße und Sahne 6,50 €

„Nußpotpourri“

Walnuss- und Stracciatella Eis mit

Krokant, Ahornsirup und Sahne 6,50 €

„Karamelgenuß“

Kaffeeis und Walnuss Eis

mit Karamelsoße und Sahne 6,50 €

„Tartufo Nocciola“

Haselnuss Eis mit Schokokern im Nussmantel

an Sahne und Karamellsauce 6,00 €

„Tartufo Schoko“

Schokoladen Eis mit Zabaionekern im Kakaomantel

an Sahne und Erdbeersauce 6,00 €

Unsere Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Walnuss / Stracciatella /

Kaffee / Zitronensorbet / Himbeersorbet; pro Kugel 2,50 €