

Aperitif

Drappier Champagner	0,1 l	EUR 12,50
Kir Royal <i>Drappier mit Cassis</i>	0,1 l	EUR 13,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Wasser</i>	0,2 l	EUR 8,50
Martini Classi <i>Martini Dry wahlweise mit Gin oder Vodka</i>	7 cl	EUR 9,00
Negroni <i>Gordons Gin, Martini Rosso, Campari</i>	0,2 l	EUR 10,50
French 75 <i>Gordons Gin, Prosecco Zitronensaft, Zuckersirup</i>	0,15 l	EUR 6,50
Black Forest Martini <i>Gordons Gin, Martini Extra Dry, Cherry Heering Kirschlikör</i>	7 cl	EUR 7,50
Martinez <i>Vermouth Antica Formula, Grodons Gin, Marashino, Angostura Bitters</i>	7 cl	EUR 10,00
Christmas Snow <i>Amaretto, Havana 3J, Old pascas 37%, Kokosmilch</i>	0,3 l	EUR 8,50
Winter Lillet <i>Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic Water, Zitronensaft, Zimtsirup</i>	0,2 l	EUR 10,00

Alkoholfreie Aperitife

Hugo alkoholfrei <i>Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze, Limette</i>	0,2 l	EUR 7,50
Traubensecco	0,1 l	EUR 6,50

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*

Vorspeisen

Starters

Tafelspitzsülze mit roter Beete, Apfelkren und Schnittlauchemulsion

Cap of rump in aspic, with apple horseradish and emulsion of chives

EUR 14,00

Lauwarm mariniertes Lachs mit Orange, rotem Chinakohl
und Safrancreme fraiché

Warm marinated salmon with orange, red Chinese cabbage and saffron-creme fraiché

EUR 14,50

Chicoreésalat mit Gorgonzola, Orangen-Joghurtdressing und Portweibirnen

Chicory with gorgonzola, orange-yoghurt-dressing and port wine pears

EUR 12,50

Suppen

Soups

Kürbis-Ingwersuppe mit steirischem Kernöl

Pumpkin-gingersoupe with "steirischem oil"

EUR 8,00

Tomatenconsommé mit Chiliöl
und Ricotta-Mozzarellaravioli

Consommé of tomatoes with chili oil and ricotta-mozzarella-ravioli

EUR 9,00

Wildessenz mit Steinpilzpanzerotti

Broth of game with mushroom-panzerotti

EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung zu Ihren Vorspeisen:

Wispering Angel 0,75l, Bordeaux

Weingut: Chateau d`Esclans

trocken EUR 46,00

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Zwischengänge

Entree

Weißes Heilbuttfilet mit Dill, Peperonata und Limone

White halibut fillet, peperonata und lime

EUR 19,00

Gebratener grüner Spargel

mit Kartoffelmousse, Bio-Kirschtomaten und Röstzwiebelschaum

Roasted green asparagus with potato-mousse, cherry tomatoes and foam of roasted onions

EUR 14,50

Hauptgänge

Main courses

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rotweinjus, Selleriegemüse und Kartoffelkrapfen

Roasted fillet of veal with red wine jus, celery and potato-fritters

EUR 32,00

Geschmorrte Ochsenbacke mit Zweigeltjus, Karotte und Kartoffelespuma

Stewed ox with sauce of red wine and potato-foam

EUR 21,50

Rosa gebratener Rehrücken unter der Maronenkruste mit Preiselbeerjus,
Ingwer-Rotkohl und Pommes Williams

*Roasted saddle of venison with a crust of chestnut,
cranberry-gravy, ginger- red cabbage and "Pommes Williams"*

EUR 29,50

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*

Fisch

Fish

Adlerfisch mit Vanilleschaum, Pastinaken-Karottengemüse und Walnussgnocchi

Shade-fish with foam of vanilla, a mix of parsnip-carrots and walnut-gnocchi

EUR 20,50

Vegetarisch

Vegetarian

Offene Spinatlasange mit Feta, Tomatensugo und Mandelschaum

Open spinach lasange with feta cheese, tomato-sugo and almond-foam

EUR 18,50

Zucchini-Cannelloni mit Ofenpaprikacreme und Parmesan

Zucchini-Cannelloni with oven-pepper-crème and Parmesan cheese

EUR 17,50

Unsere Weinempfehlung zu Ihren Hauptgängen:

Kiedricher Riesling, Rheingau

Weingut: Robert Weil

trocken, EUR 45,00

Black Print, Pfalz

Weingut: Schneider

Qualitätswein, trocken, EUR 42,00

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Desserts

Desserts

Gebackene Topfenspitzen mit Vanillesahne, Rumfrüchten und Glühweineis
Baked "Topfenspitzen" with vanilla-cream, rum-fruits and ice-cream of winter wine

EUR 10,50

Crème Brûlée Tarte mit eingelegten Kirschen und Zimteis
"Crème Brûlée-Tarte" with marinated cherries and cinnamon-ice-cream

EUR 10,50

Karamellschnitte mit Birnen und Erdnuss
Caramel cake with pears and peanut

EUR 11,50

Unsere Klassiker

Classics

VORSPEISE

Winterlicher Salat mit eingelegtem Kürbis,
Croûtons und Pinienkernen

Wintry salad with pickled pumpkin, croutons and pine nuts

EUR 14,50

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel
mit Petersilien-Kartoffeln und Preiselbeeren
Wiener Schnitzel with parsley-potatoes and cranberries

EUR 26,50

Seeteufel und Garnele
an sautiertem Junglauch,
Kartoffelrösti und Kräuter-Schmandsauce
*Monkfish and prawn with sauté leek,
hash browned potatoes and sour cream of herbs*

EUR 29,00

DESSERTS

Dreierlei Sorbets
mit marinierten Früchten
Three kinds of sorbet with marinated fruits

EUR 9,00

Nordhessisches Schmandmousse
mit Amaretti's und eingelegten Pflaumen
Mousse of Hessian with „Amaretti's“ and marinated plums

EUR 9,00 Preis

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*