



## Herzlich willkommen!

Endlich dürfen wir wieder für Sie da sein: mit unveränderter Leidenschaft fürs Kochen, mit exzellentem Service und neuer Karte!

Unser neuer Küchenchef Bastian Arendes konzentriert sich auf das Beste der Region und bietet eine schlanke, präzise Frischeküche:

So schmeckt Nordhessen heute!

Wir bleiben uns treu mit hochwertigen Fleischspezialitäten und frischem Fisch. Gleichzeitig erfinden wir uns neu und kommen so der wachsenden Nachfrage nach leichteren Speisen entgegen:

Aromatisch und nicht weniger reich und vielfältig.

Wir freuen uns sehr, diesen Weg mit Ihnen zusammen gehen zu dürfen. Bleiben Sie neugierig!

Ralf Gude, Susanne Kiefer  
und Team

Bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum. Mit Freude kochen wir für Sie individuelle Menüs nach Absprache und Vorbestellung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gern an!



## VORSPEISEN

Euro

### Frühlingsalat

geröstete Kerne | Croûtons  
Balsamico-Dressing (vegan)

7,00 €

### Wildkräutersalat

geröstete Kerne | Croûtons  
Ziegenfrischkäsepraline | Aprikose  
Balsamico-Dressing (vegetarisch)

14,50 €

Weitere Dressings:  
Joghurtdressing | Kräuterdressing

### Rote Beete Carpaccio

Haselnuss-Vinaigrette | gekörnter Frischkäse  
Haselnüsse | Feldsalat (vegetarisch)

11,00 €

### Hessisches Vitello

rosa Kalbfleisch | Frankfurter Grüne Sauce  
Ringelbeete | Zupfsalate

13,00 €

## SUPPEN

### Tafelspitzbrühe vom Rind

Gemüwestreifen | Kräuterkäse

6,50 €

### Kartoffelsuppe

Lauch | Knoblauch-Pfeffer | Bacon

6,00 €

### Topinambur-Schaumsuppe

gegrillte Avocado (vegetarisch)

7,00 €



## HAUPTGÄNGE

Euro

### **Tafelspitz von der Metzgerei Klare**

Meerrettichsauce | Karotten-Kohlrabi-Ragout  
Kräuterstampf-Kartoffel

19,00 €

### **Burger**

Angus-Rind von Stiens-Beef  
Bärlauch-Creme | rote Zwiebeln  
Tomatensauce  
Süßkartoffel-Pommes

20,00 €

### **Bürgermeisterstück vom Limousin-Rind**

Sous vide gegart  
Portweinjus | Zuckerschoten  
gerösteter Brotknödel

20,50 €

### **Kalbsschnitzel**

lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren  
Schmand-Gurke

21,00 €

### **Brust vom Kikok-Hähnchen**

Kräuter-Velouté | Tomaten-Lauchgemüse  
Röstkartoffeln

18,50 €

### **Rumpsteak vom Färse-Rind (250 g)**

Tomaten-Radieschen-Salsa | Frühlingslauch  
geräucherte Kartoffel-Würfel

24,00 €



## HAUPTGÄNGE

Euro

### **Filet vom Strohschwein der Landfleischerei Koch**

Senfjus | Spitzkohl  
hausgemachte Spätzle

20,00 €

### **Zanderfilet, gebraten**

Beurre blanc  
Zweierlei von der Petersilienwurzel

21,00 €

### **Wildgarnelen-Linguine**

Zitronen-Chili-Schaum  
Kirschtomaten | Rucola

23,00 €

### **Buchweizen-Sesam-Pfannkuchen**

Waldpilze | eingelegte Birne  
Gorgonzola (Vegetarisch)

15,50 €

### **Parmesanravioli**

Parmesanchips | Parmesanschaum  
Wildkräuter (vegetarisch)

17,50 €

## KLASSIKER

### **„Pfeffersack“**

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln  
Pfefferjus | grüne Bohnen | Pommes frites

21,00 €



## DESSERT

Euro

### Milchreisschnitte

Mandelschaum | Rhabarberkompott

7,50 €

### Orangen-Crème brûlée

mit Zweierlei von der Valrhona-Schokolade

9,00 €

### Süßigkeit

Espresso mit einer kleinen  
Süßigkeit aus der Patisserie

5,00 €

### Käseauswahl

Feigensenf und Obst-Chutney  
Schwarzbrot

13,00 €

### Sorbet Variation

Saisonale Früchte (vegan)

8,00 €

Bitte wenden Sie sich bei Hauptunverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank.