

## **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

## TAGESEMPFEHLUNGEN

### **Pfifferlings-Creme**

Rehfilet 7,00€

\*

### **Kleine Quiche mit Pfifferlingen**

Krosser Speck | Feldsalat 12,50€

\*

### **Gebratenes Kalbsfilet**

Pfifferlinge | Port-Jus  
Kräuterpüree 28,50€

\*

**Tagliatelle mit Pfifferlingen à la crème** 18,50€

\*

### **Gebrannte Schmandtarte**

Apfelragout | Walnusseis 8,00€

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

### 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

### Tafelspitz von der Metzgerei Klare

Meerrettichsauce | Karotten-Kohlrabi-Ragout  
Kräuterstampf-Kartoffel 19,00 €

### Burger

Angus-Rind von Stiens-Beef  
Gurken-Senf-Relish | 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

### **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 €

### **Linsen-Bolognese**

Vollkornnudeln | gepufferte Hirse

Ruccola (vegan) 15,50 €

### **Parmesanravioli**

Parmesanchips | Parmesanschaum

Wildkräuter (vegetarisch) 17,50 €

## KLASSIKER

### **„Pfeffersack“**

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfefferrahm | grüne Bohnen | Pommes frites 21,00 €

## DESSERT

### Milchreisschnitte

Mandelschaum | Kirschkompott 7,50 €

### Orangen-Crème-brûlée

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 Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank.