



Abendkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Suppen - herzerwärmend

Mediterrane Tomatencreme + Butter- Croûtons (vegan möglich)	5,90 €
Klare Rinderkraftbrühe + Flädle	5,90 €
Crèmesuppe von Karotte und Ingwer + Speckgröstel (vegetarisch möglich)	5,90 €

Original. Reinhardswälder Forelle, direkt vom Erzeuger Regional



Geräuchertes Filet von der Reinhardswaldforelle + Apfel - Meerrettich + Baguette + Butter	16,00 €
Oder erhöhen Sie auf 2 Filets	21,00 €

Kleine warme Knabberlein

Große Portion Pommes frites – belgische Art	7,00 €
Große Portion Süßkartoffelpommes + Sour Cream	8,00 €
Große Portion „Hash Browns“ (Röstisticks) + Sour Cream	8,00 €

Nordhessisch und schmackhaft...

Regional, direkt aus der Umgebung



Nordhessische Brotzeit - ½ Ahle Wurst + Käse aus Trendelburg + Schmalz + saure Gurken + hausgemachtes Tomaten- Chili- Chutney + Roggenmischbrot	18,00 €
---	---------



Abendkarte

Salate

...unsere Beilagensalate finden Sie nach den Hauptgängen folgend...

Frisch & fruchtig

Salat von jungem Spinat + Balsamico- Vinaigrette + Wassermelone + Walnüsse + Feta
+ Brotsticks (vegan möglich)

Klein / Groß

9,50 € / 12,00 €

Cäsarsalat mit klassischem Ceasar- Dressing oder Balsamico- Vinaigrette

Feiner Romanosalat mit dem amerikanischen Klassiker „Ceasar- Dressing“

hausgemacht mit Parmesan, Eigelb, Dijon- Senf, Zitrone, Kapern

Kleiner Cäsaren- Salat + Parmesan + Butter- Croûtons + Brotsticks	9,50 €
+ Streifen vom Zitronenhähnchen <i>Regional</i>	13,00 €
+ 4 Zimt- Garnelen	15,50 €
Großer Cäsaren- Salat + Parmesan + Butter- Croûtons + Brotsticks	13,50 €
+ Streifen vom Zitronenhähnchen <i>Regional</i>	17,00 €
+ 4 Zimt- Garnelen	19,50 €
+ doppelte Anzahl Zimt- Garnelen	24,50 €

Hauptgänge

Pasta, Vegetarisches oder Veganes

Pasta + mediterrane Tomatensoße + Grana Padano	(vegetarisch)	13,00 €
Pasta + Linsen- Gemüse- Bolognaise	(vegan)	13,50 €



Abendkarte

Pasta in Roquefortsoße + Walnüsse + Cocktailtomaten + Birne (vegetarisch)	15,50 €
+ 4 Zimt- Garnelen	20,50 €
Gebackene Aubergine + mediterranes Linsen- Ragout (vegan)	15,50 €

Die folgenden Hauptgänge werden von

einer kartoffeligen Beilage Ihrer Wahl begleitet ...

Nach der Wahl aus den folgenden Hauptgängen, entscheiden Sie individuell welche kartoffelige Beilage es für Sie sein darf!

Fisch

Matjes nach Hausfrauenart	11,50 €
Gebratener Zander + Apfel- Tomaten- Ragout	17,50 €
Zanderfilet aus dem Ofen + Cherrytomaten + Peperoni + mediterrane Kräuter + Olivenöl + Knoblauch + Oliven	19,50 €
In Mandelbutter gebratene Filets von der Reinhardswälder Forelle + Gemüse von Fenchel + geschmolzene Cocktailtomaten <i>Regional</i>	22,50 €
Filets von der Reinhardswälder Forelle aus dem Ofen + Cherrytomaten + Peperoni + mediterrane Kräuter + Olivenöl + Knoblauch + Oliven <i>Regional</i>	19,50 €



Abendkarte

Fleisch

Hausmacher Sülze + hausgemachte Remoulade	<i>Regional</i>	10,50 €
Hausgemachtes „Pulled Chicken“ in schwarzen Johannisbeeren + Ingwer gegart auf kartoffeliger Beilage nach Wahl + hausgemachte Johannisbeer- Barbecue- Soße Ganz im Trend der Zeit – Streetfood im Sitzen	<i>Regional</i>	14,50 €
Sanft in Waldfrüchten gegarter Schweinebraten + Waldfruchtsoße	<i>Regional</i>	15,00 €
Schnitzel Wiener Art	<i>Regional</i>	15,50 €
Schnitzel Jäger Art ganz klassisch - mit frisch geschwenkten Champignons	<i>Regional</i>	17,00 €
Hessisches Schmandschnitzel mit saisonalen Gartenkräutern aus eigener Ernte, im Ofen gebacken	<i>Regional</i>	17,50 €
Flämischer Rinderschmorbraten (in dunklem Bier mit Kräutern aus dem eigenen Garten gegart) + Dunkelbiersoße	<i>Regional</i>	18,50 €
Rinderhüftsteak 180g + Kräuterbutter + Tomaten- Chili- Chutney (hausgemacht)	<i>Regional</i>	21,50 €

Zur Sättigung noch dazu... auch „Kartoffeliges“ genannt...

Pommes frites

Kroketten

Süßkartoffelpommes mit Sour Cream

Wedges

Salzkartoffeln *Regional*

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln *Regional*



Abendkarte

Beilagensalate

Bunter Blattsalat + Balsamico- Vinaigrette	3,00 €
Süß- saurer Gurkensalat + Chili	3,50 €
Salat von roter Bete + Apfel	4,00 €

Etwas Soße hinzu...?

Alle unsere Soßen sind hausgemacht!

Barbecuesoße von schwarzer Johannisbeere	2,00 €
Remoulade	1,50 €
Bratensoße	1,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Sour Cream	2,00 €
Zerlassene Mandelbutter	1,50 €
Glas Ketchup oder Majonäse	0,70 €

Desserts

... als süße Vollendung ...

„Rockslide“ Brownie mit Walnuss & Karamell + 1 Kugel Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Jogurt- Himbeere, Haselnuss, Zitronensorbet) Salted Caramel +1,00 €	6,50 €
Crème brûlée nach Art des Tages	6,50 €
1 Kugel Vanilleeis auf marinierten Orangenscheiben	7,50 €
Eisbecher - „Brezel- Choc“ Schokoladeneis + Salted Caramel- Eis + Karamellsoße + Sahne + Schokoladenbrezeln	7,50 €
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Jogurt- Himbeere, Haselnuss, Zitronensorbet)	2,00 €