



Mittagskarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Suppen - herzerwärmend

Mediterrane Tomatencrème + Butter- Croûtons (vegan möglich)	5,90 €
Klare Rinderkraftbrühe + Flädle	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 Knabberien

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 €
---	---------

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 €
--	--------------	------------------



Mittagskarte

Cäsarensalat mit klassischem Ceasar- Dressing oder Balsamico- Vinaigrette

Feiner Romanasalat 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 €

Eine kartoffelige Beilage Ihrer Wahl frei dazu ...

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 €
In Mandelbutter gebratene Filets von der Reinhardswälder Forelle + Gemüse von Fenchel + geschmolzene Cocktailtomaten	<i>Regional</i>	22,50 €



Mittagskarte

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 €

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

Pommes frites - Kroketten - Süßkartoffelpommes mit Sour Cream - Wedges - Salzkartoffeln *Regional* - **geschwenkte Rosmarinkartoffeln** *Regional*

Beilagensalate

(vegan)

Bunter Blattsalat + Balsamicovinaigrette	3,00 €
Süß- saurer Gurken- Chili- Salat	3,50 €

Etwas Soße hinzu...?

Alle unsere Soßen sind hausgemacht!

BBQ- Soße mit Johannisbeere	2,00 €
Remoulade	1,90 €
Bratensoße	1,90 €
Sour Cream	2,00 €
Zerlassene Mandelbutter	1,90 €
Glas Ketchup oder Majonäse	0,70 €

Desserts

„Rockslide“ Brownie mit Walnuss & Karamell + 1 Kugel Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Jogurt- Himbeere, Haselnuss, Zitronensorbet) Salted Caramel +1,00 €	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 €