

Käse-Klassiker:

Hungener Käseschaumsuppe
mit Sauerteigcroûtons und Kresse

6,50 €

Cremige Burrata
auf mariniertem Kohlrabi, gerösteten
Haselnüssen und Feldsalat

10,80 €

Gemischte Käseplatte
von mild bis kräftig, von weich bis fest,
mit Cracker und Senfsauce

klein 8,90€ groß 12,50 €

Hungener Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
Gartenkresse und kleinem saisonalem Pflücksalat

13,50 €

~ Empfehlung ~

Cremiges Graupenrisotto
mit gebratenen Waldpilzen, geschmorten Tomaten
und Bergkäse

15,50 €

Unser regionales Menü:

Schaumsuppe von der Steckrübe
mit Curry und Petersilienöl

2016 Gelber Muskateller, Weingut Spiess, Rheinhessen

7,50 €



Geschmorte Ochsenbacke
auf Rahmwirsing, Polenta
und Portweinjus

2014 Freestyle, Weingut Domaine Gayda, Frankreich

23,90 €



Ofenfrischer Apfel-Crumble
mit Zimtschmand und Vanilleeis

2015 Auslese, Weingut Knewitz, Rheinhessen

8,50 €

Menü-Preis: 36,50 €

o,1l Weinbegleitung: 15,00 €

Vorspeisen:

Knackiger Herbstsalat mit Frischkäsedressing,
eingelegtem Gemüse, Schafkäse und Brotchip

11,90 €

Hessen Tapas für 2 Personen
Täglich verschiedene Köstlichkeiten

12,50 €

Dessert:

Beschwipstes Sorbet mit Minze
und Perlwein aufgegossen

5,90 €

Crème Brûlée von der Schafmilch
mit Frischkäse und hausgemachtem Sorbet

8,20 €

>Abendkarte von<

Dienstags-Samstags 17.30 Uhr - 21.30 Uhr

Sonntags 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

Hauptgänge:

Flammkuchen "Vegi"
mit Roter Bete, Weichkäse und Feldsalat

9,00 €

Flammkuchen "Scheune"
mit Senf-Sauerkraut, Zwiebelwurst und Bergkäse

9,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
auf Kartoffel-Kräuterstampf
dazu kleiner knackiger Marktsalat

21,00 €

Gebratenes Filet vom Skrei
auf krossen Kartoffelwürfeln, glasierter Spitzkohl
und Weißweinschaum

22,50 €

Gebratene Brust vom Perlhuhn
auf cremigen Graupenrisotto, gebratenen Waldpilzen
und Pfefferrahmsauce

20,50 €