VORSPEISEN & SUPPEN

HUNGENER KÄSESCHAUMSUPPE **9 €**
Knoblauchcroutons | Schnittlauch [1,6]

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN **12 €**
Gebackene Lachspralinen | Zitronengras-Espuma [1,2,5,6]

PINSA SPARGEL „WEIß & GRÜN“ **17,90 €**
Roland´s Hirtenkäse | Rote Zwiebeln | Getrocknete Tomaten
Hollandaise |Kleiner Salat [1,6,9,11]

WAHLWEISE MIT RÄUCHERLACHS **+4 €**

PINSA „SCHEUNE“ **16,50 €**
Speck | Lauchzwiebeln | Zisterzienserkäse | Kleiner Salat [1,6,11]

WILDKRÄUTERSALAT **17,50 €**
Gegrillter Spargel | Tomaten | Gehacktes Ei | Gratinierter Ziegenkäse [6,11]

RINDERTATAR **19 €**
Sauerteigchip | Gebackene Kapernkirschen | Eigelb
Senfkaviar | Affillakresse [1,6,9,11]

KÄSE & SALAT

GEMISCHTE KÄSEPLATTE AUS DEM GEWÖLBEKELLER
mild | kräftig | weich | fest | Cracker | Senfsauce [1,6,11]

klein 18,50 €
groß 26,50 €

KLEINER VORSPEISENSALAT **7,50 €**

SALAT BOWL **12,50 €**
Hausdressing | Gepickeltes Gemüse | Tomaten | Gurken
Kresse | geröstete Kerne & Nüsse | Croutons [1,6,8,11]

Dazu empfehlen Wir:

+ Gratinierter Ziegenkäse | Feigensenf	**10 €**
+ Rosenberggarnelen (6 Stück) | Pesto Verde	**14 €**
+ Teriyaki Maishähnchenbrust	**16 €**
+ Rindfleischstreifen (ca. 160g) | Kräuterbutter	**16 €**

Vorweg wird Ihnen unser Brotkonzept als kleiner Gruß aus der Küche serviert.
Nachbestellungen berechnen wir zu den folgenden Preisen:

BROTKORB **5 €**
Mit Salzbutter
BROTKORB **3,50 €**

HAUPTSPEISEN

HUNGENER KÄSESPÄTZLE **17,50 €**
Schmelzzwiebeln | Pflücksalat [1,6,9,11]

Wiener Schnitzel **32 €**
Kartoffel-Gurken-Salat | Frankfurter Grüne Soße
Kleiner Salat [1,6,9,11]

PASTA TRÜFFEL **24 €**
Tagliolini | Frischer Trüffel | Parmesanespuma [1,6,9]

SIMMENTALER RÖSTI BURGER **24 €**
Sauerteig Bun | Bacon | Karamellisierte Zwiebeln | Junger Gewölbekeller | Curry-Mayonnaise| Pommes [1,6,11]

PASTA SPARGEL & PULPO **32 €**
Paccheri | getrocknete Tomaten | Spinat | Burratina
Bärlauchöl
[1,6,9,13]

COQ AU VIN BLANC **28 €**
Maishähnchenbrust | Buchenpilz-Risotto | Grüner Spargel
Confierte Tomaten [5,6]

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Argentinisches Rinderfilet **16 €**
Portioniert in 200g & 300g
Ein ganzes Rinderfilet (4-5 Personen)
Preis je 100 Gramm

Dry Age Entrecote 300g **38 €**

Maishähnchenbrust **16 €**

Catch of the Day **21 €**

Rosenberggarnelen (8 Stück) **18 €**

GEMÜSE | SÄTTIGUNGSBEILAGEN & EXTRAS

Rosmarinkartoffeln **5 €** | Schmelzzwiebeln **5 €**
Kartoffel-Gurken-Salat **6,50 €** | Wilder Brokkoli **4,50 €**
Süßkartoffelpommes **4,50 €** | Spargelgemüse **7 €**
Buchenpilz-Risotto **6 €** | Tagliolini **5,50 €**
Beilagensalat **5,50 €** | Surf & Turf Garnelen (4 Stück) **9 €**

SOßEN & DIPS

Bärlauchpesto | Kräuterbutter | Jus | Trüffelschaum
Teriyaki Soße | Curry-Mayonnaise | Grüne Soße je **3 €**

PORTION TRÜFFELPOMMES **7 €**
Frischer Trüffel |Parmesan |Trüffelmayonnaise [6,9,11]

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE **11 €**
Weiße Schokolade | Kirschen | Joghurt-Granatapfeleis [1,6,9]

SCHOKOKÜCHLEIN **10,50 €**
Vanilleeis | Salzkaramellsoße [1,6,9]

Eisvariation aus der Manufaktur Emilio in Wetzlar
fein garniert / pro Kugel **3,80 €**

Rocher, Amalfi-Zitrone-Butterstreusel, Vanille,
Joghurt-Granatapfel, Schokolade, Mango Sorbet

Bei Umverpackungen auf Basis von Papier/Karton erheben wir eine Servicegebühr von 0,50 € / pro Verpackung. Auch eigene Behältnisse, welche Sie mitbringen, dürfen von uns befüllt werden.

Allergenliste

1	Glutenhaltig	8	Nüsse
2	Fisch	9	Eier
3	Krebstiere	10	Lupinen
4	Schwefeldioxide und Sulfite	11	Senf
5	Sellerie	12	Soja
6	Milch und Laktose	13	Weichtiere
7	Sesamsamen	14	Erdnüsse

Wir setzen auf Genuss aus der Region!

Lebensmittel aus der Region sind gut fürs Klima, unterstützen die Landwirtschaft in der Region und schmecken vor allem besonders frisch und lecker.

Daher finden Sie auf unserer Speisekarte neben Käseprodukten aus eigener Herstellung viele Gerichte, die wir mit regionalen & saisonalen Produkten frisch für Sie zubereiten.

Unser Käsesorten stellen wir aus bester Bio-Heumilch von glücklichen Kühen aus dem Bioreservat der Rhön, sowie Bio-Ziegenmilch aus Feldatal und Wächtersbach her.

Unsere regionalen Produzenten / Lieferanten:

Schweinefleisch: Strohschwein aus Villingen
Rind- & Kalbsfleisch: aus der Region Hessen und Bayern
Wurst: Fachmetzgerei Butzbach, Rack & Rüther aus Nordhessen
Käse: von unserer eigenen Käserei aus Hungen
Honig: Imkerei Ludwig aus Hungen
Pasta: Pascal Pastaspezialitäten aus Hammersbach
Eier: Tiergartenlädchen Schmalz aus Hungen
Eis: Manufaktur Emilio aus Wetzlar
Gemüse: Früchte Heinbach aus Schotten
Obst: Wetterauer Früchtchen
Bier: Licher Brauerei
Seccos: Landwaren Stranz aus Gambach
Apfelwein: Kelterei Müller aus Butzbach
Weine: aus Rheinhessen, Rheingau & Pfalz

HESSEN À LA CARTE