VORSPEISEN & SUPPEN

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

WALDPILZCREMESUPPE **11 €**
Petersilie | Preiselbeere [5,6]

PINSA „Feige“ **18,90 €**
Roland´s Weichkäse | Rote Zwiebeln | Walnüsse | Rucola
Getrocknete Tomaten | Kräuteröl | Kleiner Salat [1,6,11]

Wahlweise mit Schinken vom Metzger Paul **+ 3 €**

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

GARNELE & KÜRBIS **17 €**
Teriyaki-Garnelen | Wakamesalat | Kürbis-Ingwer-Kokossuppe [1,6,9,11]

HESSEN VORSPEISEN GELAGE **p.P. 15 €**
Käsesuppe | Handkäsetatar | Spundekäs | Schinken vom Metzger Paul aus Flieden | Pfefferbeiser aus Butzbach | Bauernbrot

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 €**

CEASAR SALAT **13,50 €**
Caesardressing | Parmesan | Tomaten | Kresse | Croutons
[1,2,6,9,11]

Dazu empfehlen Wir:

+ Paprika-Falafel | Pimentos	**8 €**
+ Rosenberggarnelen (6 Stück) | Pesto	**14 €**
+ Hähnchenoberkeule (ausgelöst) | Teriyaki	**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 **38 €**
Kartoffelschwanzerl | Waldpilzragout | Kleiner Salat [1,6,9,11]

Kaspressknödel **22 €**
Kräuterquark | Salbeibutter | Rucola [1,6,9,11]

PASTA TRÜFFEL **26 €**
Tagliolini | Frischer Trüffel | Parmesanespuma [1,6,9]

RACLETTE BURGER **26 €**
Sauerteig Bun | Gebackene Zwiebeln | Raclettekäse
Baconmayonnaise | Pommes [1,6,11]

Oder Vegetarisch mit Hirtenkäse & Tomaten gefülltem
Portobello und Paprikamayonnaise [1,6,9]

TERIYAKI HÄHNCHENOBERKEULE (AUSGELÖST) **31 €**
Süßkartoffelpüree | Wilder Brokkoli | Sesam [6,7,12]

GESCHMORTE OCHSENBACKE **36 €**
Brezelknödel | Bohnengemüse | Perlzwiebeln [1,5,6,9]

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 €**

Lammrücken 200g **26 €**

Hähnchenoberkeule „Teriyaki“ (ausgelöst) **16 €**

Catch of the Day **21 €**

Rosenberggarnelen (8 Stück) **18 €**

GEMÜSE | SÄTTIGUNGSBEILAGEN & EXTRAS

Kartoffelschwanzerl **5,50 €** | Wilder Brokkoli **5 €**
Pimentos **4,50 €** | Süßkartoffelpüree **5,50 €**
Süßkartoffelpommes **4,50 €** | Waldpilzragout **7 €**
Bohnengemüse **6 €** | Tagliolini **5,50 €** | Grillgemüse **5 €**
Beilagensalat **5,50 €** | Surf & Turf Garnelen (4 Stück) **9 €**

SOßEN & DIPS je **3 €**

Kräuterpesto | Kräuterbutter | Jus | Trüffelschaum
Teriyaki Soße | Pfefferrahmsoße | Baconmayonaise

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE **11 €**
Zwetschge Butterstreusel Eis [1,6,9]

WARMER APFELSTRUDEL **9,50 €**
Vanillesoße | Vanilleeis [1,6,9]

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

Apfelstrudel Lotuskeks, Zwetschge Butterstreusel, Frankfurter Kranz Himbeere, Limoncello, Schoko-Kirschstrudel, Vanille

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KLEINES WIENER SCHNITZEL **14 €**
Mit Pommes rot/weiß

BUTTERNUDELN **6,50 €**
Mit Parmesan

KÄSESPÄTZLE **8,50 €**
Mit Röstzwiebeln

Gerne laden wir jedes Kind noch auf eine Kugel Eis ein.

Für ein Extragedeck werden 2,50€ berechnet.
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
Bier: Hunfelt Braeu Rhön Bio
Seccos: Landwaren Stranz aus Gambach
Apfelwein: Kelterei Müller aus Butzbach
Weine: aus Rheinhessen, Rheingau & Pfalz
Geflügel: Geflügelhof Bleuel Hofbieber

HESSEN À LA CARTE