

Kleinigkeiten zum Wein

Griechische schwarze Kalamata Oliven und grüne Chalkidiki Oliven lecker mit Knoblauch und frischem Rosmarin mariniert
Baquette 6,90 €

Schafskäse mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika
lecker mariniert, Baquette 7,50 €

Vesper

Cremiges Kartoffelsüppchen von hessischen Kartoffeln mit frischem Majoran und Speckstreifen
als Suppenportion 5,50 €
als Hauptgang 8,50 €

„Brotzeiteller“
Blut und Leberwurst, Schwartenmagen
Schinkenspeck, Salamí, Gouda und Bergkäse,
lecker garniert 9,80 €
Bauernbrot und Meersalzbutter

„Dreierlei vom Handkäs“ 8,50 €
in Riesling mariniert mit gebratenen Apfelscheiben,
klassisch und mediterran eingelegt, dazu gibt es
frisches Brot und Meersalzbutter

Sülze vom Tafelspitz
Quitten - Pfeffergelee
Blattsalat mit Birnen - Walnussvinaigrette
als Vorspeise 9,90 €
als Hauptgang 14,90 €

Brüstchen von der Maispoularde auf der Haut
gebraten 14,80 €
Blattsalate in feinem Apfeldressing
Brot vom Bäcker Laquai und Meersalzbutter

Fisch

Filet von Zander in Butter gebraten
Weißweinsauce 19,50 €
hausgemachten Nudeln
Bouquet von frischem Gemüse

Riesengarnelen mit hausgemachten Nudeln 14,80 €
in Kräuterbutter gebraten, Blattsalat

Schnitzel

Winzerschnitzel vom Schwein 12,80 €
Pommes frites und Blattsalat

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 14,80 €
mit Pilzen in Rahm
Pommes frites und Blattsalat

Schweineschnitzel „Schweizer Art“ 14,80 €
mit Schinken und Käse überbacken
Pommes frites und Blattsalat

Schweineschnitzel „Mansfelder Art“ 14,80 €
Mit Zwiebeln und Spiegelei
Pommes frites und Blattsalat

Schweineschnitzel in Rahmsauce 14,80 €
Pommes frites und Blattsalat

Schweineschnitzel „Hawaii“ 14,80 €
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
Pommes frites und Blattsalat

weitere Leckereien

„Sauerkrautplatte“ 14,50 €
mit Saumagen und Hirschbratwurst
Sauerkraut und Kartoffelpüree

„Himmel und Erde“ 10,50 €
leckeres Sahnepüree, frisch zubereitet mit gebackener
Blutwurst, gebackenen Apfelscheiben und reichlich
gebratenen Zwiebeln

Coq au Vin von der Maispoularde 14,50 €
Champignons, Perlzwiebeln und Speck
Rotweinjus
Butterkartoffeln
Bouquet von frischem Gemüse

„Hilchenpfanne“ 19,80 €
Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute
mit gebratenen Champignons, Jus, hausgemachten
Knöpfele und Bouquet von frischem Gemüse

Entrecote vom Neuseeländischen Weideochsen 19,80 €
im Senf - Zwiebelmantel
Bratkartoffeln
Bouquet von frischem Gemüse

Das Entrecote wird auch Zwischenrippenstück oder im Englischen Ribeye-Steak genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch für das Entrecote ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Entrecote ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

Für unsere Vegetarier

*Käseknöpfli, wie in Bayern zubereitet mit
Zwiebelchen, bunte Blattsalate* 12,50 €

*Bergkäsenocken auf Gemüse von Paprika,
Zwiebeln, Zucchini und Champignons in Sahne* 12,50 €

Dessert

Wispertäler Apfelküchle mit Vanillesauce 5,50 €

Edle Käsevariation 9,80 €
*verschiedene, wechselnde Käsesorten
nach Wahl des Küchenchefs
Feigensenf und Quitten - Pfeffergelee
Baquette*

als kleine Portion 6,80 €

