



VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

Feine Auswahl von luftgetrocknetem Schinken und Salami 14,50 €

dazu Kalamata Oliven, frisch gebackenes Focaccia und Sauce Rouille

Fine Selection of Air-Dried Ham and Salami

with Kalamata olives, freshly baked focaccia, and rouille sauce

Hessische Leckereien vom Holzbrett 17,50 €

Handkäs' mit Musik, Rohmilchkäse, Frankfurter Würstchen, Landjäger, Rhöner Blutwurst, Bierknacker, Frankfurter grüne Sauce und saure Gurken, dazu Sauerteigbrot und Senf

Hessian Delicacies on a Wooden Board Hand cheese with music, raw milk cheese,

Frankfurter sausages, Landjäger, Rhön blood sausage, beer snack sausage

Frankfurt green sauce, and pickled gherkins, served with sourdough bread and mustard

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

AS A STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

Carpaccio vom Simmentaler Rind 15,50 €

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme und gerösteten Cashewkernen

Carpaccio of Simmental Beef Asian-marinated, with avocado cream and roasted cashew nuts

Knusprig gebackene Arancini 11,50 €

mit getrockneten Tomaten, Erbsen und Parmesan, dazu Ricotta-Zitronencreme

Crispy Baked Arancini

with sun-dried tomatoes, peas and Parmesan, served with a ricotta-lemon cream

Garnelenpfännchen 16,50 €

gebratene argentinische Wildfanggarnelen mit geröstetem Focaccia und Sauce Rouille

Shrimp Skillet Pan-fried wild-caught Argentine shrimp, served with toasted focaccia and rouille sauce

Semmelknödelcarpaccio, lauwarm serviert, 12,50 €

mit Kräutervinaigrette, gebratenen Pfifferlingen, Radieschen, Crème Fraîche und gehobeltem Bergkäse

Warm Semmelknödel Carpaccio

with herb vinaigrette, sautéed chanterelles, radishes, crème fraîche, and shaved mountain cheese

Feine Festtagssuppe 7,50 €
mit Wurzelgemüse und Flädle
Delicate Holiday Soup
with root vegetables and sliced pancakes

Cremige Kartoffelsuppe 7,20 €
mit gebackener Rhöner Blutwurst, Croûtons
und Schnittlauchöl
Creamy Potato Soup
with baked Rhön blood sausage, croutons, and chive oil

ZUM HAUPTGANG

Rotes Thai-Curry 22,00 €
mit buntem Gemüse, knuspriger Frühlingsrolle, Jasmin Reis
und gerösteten Cashewkernen
Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust + 6,50 €
Red Thai Curry
with colorful vegetables, crispy spring roll, jasmine rice, and roasted cashew nuts
Optional: with pan-seared corn-fed chicken breast

Hausgemachte Ricottatortellini 22,50 €
mit Pfifferling-Erbsengemüse, gezupftem Burrata
und Pfifferlingschaum; auf Wunsch mit Parmaschinken +4,50 €
Homemade Ricotta Tortellini with chanterelle and pea vegetables,
pulled burrata, and chanterelle foam; optional with Parma ham

Gebratenes Saiblingsfilet 29,50 €
mit zweierlei Blumenkohl, krossen Kartoffelwürfeln
und Schnittlauch-Beurre blanc
Pan-Seared Char Fillet
with two preparations of cauliflower, crispy potato cubes, and chive beurre blanc

Krosses Forellenfilet 28,50 €
auf sautiertem Blattspinat mit Pfifferlingen,
cremigem Kartoffelpüree und Rieslingschaum
Crispy Trout Fillet
on sautéed spinach with chanterelles, creamy mashed potatoes, and Riesling foam

Rosa gegarter Lammrücken „orientalisch“ 27,50 €
mit cremigem Hummus, Falafeln, Minzjoghurt
und Granatapfelkernen
Pink-Roasted Lamb Loin "Oriental Style"
with creamy hummus, falafel, mint yogurt, and pomegranate seeds

Handgeschnittenes Wildgoulasch aus heimischem Revier 24,50 €
mit hausgemachten Spätzle, gebratenen Pfifferlingen
und kaltgerührten Preiselbeeren
Hand-Cut Venison Goulash from Local Hunting Grounds
with homemade Spätzle, sautéed chanterelles, and cold-stirred lingonberries

„Wiener Schnitzel“ vom Rhöner Landschwein 24,50 €
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit
kaltgerührten Preiselbeeren oder Frankfurter grüne Sauce
“Wiener Schnitzel” from Rhön Country Pork
on warm potato-cucumber salad, served with either lingonberries or Frankfurt green sauce

Steak Frites 33,00 €
rosa gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes
und Pfefferrahmsauce
Steak Frites
Pink roasted entrecôte with crispy fries and pepper sauce

Knuspriges Cordon Bleu “deluxe” 29,50 €
Vom Kalb, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté,
dazu glasiertes Herbstgemüse, hausgemachte Pommes dauphines
und Cognacrahmsauce
Crispy Cordon Bleu “Deluxe”
Veal filled with rosemary ham and Comté cheese,
served with glazed autumn vegetables, homemade Pommes Dauphines
and a cognac cream sauce

ALS SNACK

Caesar Salad
mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei, Croûtons und
gehobelten Parmesan 15,00 €
mit gebratenen Wildfanggarnelen +7,00 €
mit knusprig gebackener Hähnchenbrust +4,50 €

Caesar Salad
with crispy bacon, poached egg, croutons,
and shaved Parmesan
+ with grilled wild-caught shrimp
+ with crispy baked chicken breast

Club Sandwich mit Pommes frites 18,50 €
mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke
Club Sandwich with French Fries with chicken breast, bacon, egg, tomato, and cucumber

Knusprig gebratene Kartoffelpuffer 14,50 €
mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce
Crispy Potato Pancakes with smoked wild salmon and honey-mustard sauce

Wildgröstl‘ von heimischer Wildbratwurst 19,50 €
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Waldpilzen und Spiegelei
“Wildgröstl” – Hearty Game Hash
with pan-fried potatoes, green beans with bacon,
wild mushrooms, and a fried egg

Original Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen 13,50 €

klassisch mit Zwiebel und Speck
vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse

Original Alsatian Flammkuchen from the Stone Oven

- Classic with onions and bacon
- Vegetarian with vegetables and sheep's cheese

Schweizer Wurstsalat

mit Lyoner, Emmentaler, sauren Gurken, Senfvinaigrette
und frischem Sauerteigbrot

12,00 €

mit knusprigen Bratkartoffeln

+4,50 €

Swiss Sausage Salad with Lyoner sausage, Emmental cheese, pickled gherkins,
mustard vinaigrette, and fresh sourdough bread
optional with crispy fried potatoes

ZUM DESSERT

Aprikosentörtchen aus bretonischem Mürbeteig

10,50 €

mit eingelegten Aprikosen und Tonkabohneneis

Apricot Tartlet with Breton Shortcrust Pastry

with marinated apricots and tonka bean ice cream

Handgrollte Topfenknödel

11,50 €

mit Nougatfüllung, Zwetschgenröster von eigenen
Streuobstwiesen und cremigem Haselnusseis

Hand-Rolled Curd Dumplings

filled with nougat, served with stewed plums from our own orchards
and creamy hazelnut ice cream

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

10,50 €

mit frischer Mango und Mango-Passionsfruchtsorbet

Zubereitungszeit 15 Minuten

Warm Chocolate Cake with a Molten Center

served with fresh mango and mango-passion fruit sorbet

Preparation time: 15 minutes

Espresso Affogato

6,80 €

mit Vanilleeis

Espresso Affogato with vanilla ice cream

Schokoladenmousse aus 70% Zartbitterschokolade

8,50 €

mit Kaffee- und Bananeneis, Krokanthippe und einem Shot
hausgemachtem Eierlikör

Chocolate Mousse (70% Dark Chocolate)

with coffee and banana ice cream, brittle tuile,
and a shot of homemade egg liqueur

Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen

14,50 €

und der Hungener Käsescheune

mit Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot

Choice of cheese with onion confit and fruit bread

Fine Cheese Selection from Local Artisan Producers

from "Klosterhöfe" and "Hungener Käsescheune"

with onion chutney and homemade fruit bread