



VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

Feine Auswahl von hausgemachtem Schinken 14,50 €

dazu Kalamata Oliven, frisch gebackenes Focaccia und Sauce Rouille

Fine Selection of Air-Dried Ham

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 Weiderind 15,50 €

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme und gerösteten Cashewkernen

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

Gebackene Pulled Pork Balls vom heimischem Wildschwein 14,50 €

mit knackigem Rotkraut-Erdnussalat und Miso-Mayonnaise

Baked Pulled Wild Boar Balls

served with a crunchy red cabbage-peanut salad and miso mayonnaise.

Hausgeräucherte Spessartforelle 15,50 €

mit marinierter roter Beete, Apfel, Kartoffel-Schnittlauch-Vinaigrette und Graubrotcroûtons

House-smoked Spessart Trout with marinated beetroot, apple, potato-chive vinaigrette, and grey-bread croutons.

Semmelknödelcarpaccio, lauwarm serviert, 12,50 €

mit Kräutervinaigrette, Kräutersaitlingen, Radieschen, Crème Fraîche und gehobeltem Bergkäse

Warm Semmelknödel Carpaccio

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

Feine Festtagssuppe mit Wurzelgemüse und Flädle Delicate Holiday Soup with root vegetables and sliced pancakes	7,80 €
Cremige Kartoffelsuppe mit gebackener Rhöner Blutwurst, Croûtons und Schnittlauchöl Creamy Potato Soup with baked Rhön blood sausage, croutons, and chive oil	7,20 €
Tessiner Maronensuppe mit Waldhonig und Rosmarin mit feinem Rehwürstchen Ticino chestnut soup with forest honey and rosemary with fine venison sausage.	7,80 €

ZUM HAUPTGANG

Cremiges Massaman Curry mit knackigem Gemüse, Süßkartoffeln, knuspriger Frühlingsrolle Jasmin Reis und gerösteten Erdnüssen Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust Creamy Massaman curry with fresh vegetables, sweet potatoes, crispy spring roll, jasmine rice, and roasted peanuts. Optional: with pan-fried corn-fed chicken breast	22,00 € + 6,50 €
Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi mit gebratenen Waldpilzen, gehobelter Belper Knolle, Kartoffel-Lauch-Schaum und hausgemachtem Bresaola (auf Wunsch auch vegetarisch) Homemade goat cheese gnocchi with fried mushrooms, sliced Belper Knolle, potato-leek foam, and homemade bresaola (vegetarian option available).	22,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf cremigem rote Beete Risotto mit glasierter bunter Beete und beurre blanc Pan-fried char fillet on creamy beetroot risotto with glazed mixed beets and beurre blanc.	29,50 €
Krosses Forellenfilet auf sautiertem Blattspinat mit Waldpilzen, cremigem Kartoffelpüree und Rieslingschaum Crispy Trout Fillet on spinach with mushrooms, creamy mashed potatoes, and Riesling foam	28,50 €
Knusprige Entenkeule mit luftigen Semmelknödeln, Apfelrotkohl und Entenjus Crispy duck leg with fluffy bread dumplings, apple red cabbage, and duck jus.	29,50 €

Handgeschnittenes Wildgoulasch aus heimischem Revier 25,50 €
mit hausgemachten Kräuterspätzle, gebratenen Waldpilzen
und kaltgerührten Preiselbeeren
Hand-cut wild game goulash from local hunting grounds with homemade herb spätzle,
sautéed wild mushrooms and hand-stirred lingonberries.

Zart geschmortes Kalbsbäckchen 29,50 €
auf cremiger Parmesan-Polenta
mit glasierten bunten Karotten und Schmorjus
Tender braised veal cheek on creamy Parmesan polenta
with glazed rainbow carrots and braising jus.

Tagliata vom Entrecôte 33,00 €
mit Rosmarinkartoffeln, geschwenktem Tomaten-Bohnengemüse,
Rucola, Parmesan und Thymianjus
Tagliata of entrecôte
with rosemary potatoes, sautéed tomato-bean vegetables,
arugula, Parmesan, and thyme jus.

Knuspriges Cordon Bleu "deluxe" 30,50 €
Vom Kalb, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté,
dazu glasiertes Wintergemüse, hausgemachte Pommes dauphines
und Cognacrahmsauce
Crispy Cordon Bleu "Deluxe"
Veal filled with rosemary ham and Comté cheese,
served with glazed winter 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 knusprig gebackener Hähnchenbrust +4,50 €
Caesar Salad
with crispy bacon, poached egg, croutons,
and shaved Parmesan
+ 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

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

Apfeltörtchen aus bretonischem Mürbeteig

10,50 €

mit eingelegten Portweinäpfeln und Bratapfeleis

Apple tartlet with Breton shortcrust

with marinated port wine apples and baked apple 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

Hausgemachtes Apfelbeignet in Zimt-Zucker

7,50 €

mit Vanillesauce, Apfelkompott und Vanilleeis

Homemade apple fritter in cinnamon sugar

with vanilla sauce, apple compote, and vanilla ice cream.

Espresso Affogato

6,80 €

mit Haselnusseis

Espresso Affogato with hazelnut 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