



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.

Lauwarm confierter Saibling 15,50 €

mit mariniertem Kohlrabi und Apfel, Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette und Brotchips

Warm confit char with marinated kohlrabi and apple, buttermilk and chive vinaigrette and bread chips

Cremiger, lauwarmer Belugalinsensalat 14,50 €

mit hausgeräuchertem Schinken, rote Beete, Schnittlauchmayo und gehobelter Belper Knolle

Creamy, warm Beluga lentil salad

with house-smoked ham, beetroot, chive mayonnaise and shaved Belper Knolle

Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté French onion soup with toasted sourdough bread and melted Comté cheese	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 Perlhuhnbrust Creamy Massaman curry with fresh vegetables, sweet potatoes, crispy spring roll, jasmine rice, and roasted peanuts. Optional: with pan-fried guinea fowl breast	22,00 € + 6,50 €
Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi mit gebackenem Ofenkürbis, Rosenkohl, Portweinzwetschgen, Kürbisschaum und gehobelter Belper Knolle Homemade goat cheese gnocchi with baked roasted pumpkin, Brussels sprouts, port wine plums, pumpkin foam and shaved Belper Knolle cheese	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 €
Zanderfilet „Winzerin Art“ auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum, krossem Speck und glasierten Trauben Pike-perch fillet "Winemaker's Style" on creamed sauerkraut with parsley potatoes, Riesling foam, crispy bacon and glazed grapes	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 €

Zart geschmortes Bouef Bourguignon 25,50 €

Rinderragout mit Kräuterknöpfle, gebratenen Champignons, eingelegten Perlzwiebeln und Speck

Tenderly braised Beef Bourguignon

Beef ragout with swabian egg noodles, fried mushrooms, pearl onions and bacon

Handgerollte Rinderroulade 29,50 €

auf cremigem Kartoffelpüree

mit glasiertem Rosenkohl und Schmorjus

Hand-rolled beef roulade on creamy mashed potatoes with glazed Brussels sprouts and braising jus

„Steak au Poivre“ 33,00 €

Medium gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und Pfefferrahmsauce

„Steak au poivre“

Entrecôte with crispy fries and peppercorn cream sauce

Rosa gebratene Rehkeule 32,50 €

mit handgerollten Schupfnudeln, Kohlrabi-Wirsinggemüse, eingelegten Zwetschgen und Rehjus

Roasted, pink venison leg with hand-rolled potato dumplings, kohlrabi-savoy cabbage vegetables, pickled plums and venison 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 Fetakäse

Original Alsatian Flammkuchen from the Stone Oven

– Classic with onions and bacon

– Vegetarian with vegetables and feta cheese

Schweizer Wurstsalat

mit Lyoner, Emmentaler, sauren Gurken, Senfvinaigrette

und frischem Sauerteigbrot

mit knusprigen Bratkartoffeln

12,00 €

+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 Quittenchutney 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 quince chutney and homemade fruit bread