



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.

Französische Zwiebelsuppe 7,80 €

mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté

French onion soup

with toasted sourdough bread and melted Comté cheese

Cremige Kartoffelsuppe 7,20 €

mit gebackener Rhöner Blutwurst, Croûtons und Schnittlauchöl

Creamy Potato Soup

with baked Rhön blood sausage, croutons, and chive oil

Tessiner Maronensuppe mit Waldhonig und Rosmarin 7,80 €
mit feinem Rehwürstchen
Ticino chestnut soup with forest honey and rosemary
with fine venison sausage.

ZUM HAUPTGANG

Grünes Curry 22,00 €
mit knackigem Gemüse, knuspriger Frühlingsrolle
Jasmin Reis und gerösteten Cashewkernen
Auf Wunsch mit gebratener Perlhuhnbrust + 6,50 €
Green curry with fresh vegetables, crispy spring roll, jasmine rice
and roasted cashewnuts.
Optional: with pan-fried guinea fowl breast

Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi 22,50 €
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

Gebratenes Saiblingsfilet 29,50 €
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.

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

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

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

ZUM DESSERT

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

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

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