



SPARGELKARTE | ASPARAGUS

Salat von grünen und weißen Spargelspitzen mit hausgeräuchertem Schinken, Bärlauchpesto und Holunderblütenvinaigrette <i>Asparagus salad with home-smoked ham and elderflower vinaigrette</i>	15,50 €
Cremesuppe vom weißen Spargel mit Bärlauchöl und Croûtons <i>Asparagus soup with wild-garlic pesto</i>	7,20 €
Hausgemachte Parmesangnocchi mit buntem Spargelgemüse, Erbsen, confierten Tomaten, gezupftem Stracciatellakäse und Bärlauchschaum <i>auf Wunsch mit unserem hausgeräucherten Schinken</i> Homemade gnocchi with asparagus , peas, confit tomatoes, Stracciatella cheese and wild garlic foam, <i>optionally with ham</i>	22,50 € +4,50€
Würfls Stangenspargel ASPARAGUS	
...mit luftig aufgeschlagener Sauce Hollandaise und Kartoffeln <i>...with sauce Hollandaise and potatoes</i>	22,50 €
...mit rohem und gekochtem Schinken und Kartoffeln <i>...with raw and cooked ham and potatoes</i>	28,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Würfls Stangenspargel, luftig aufgeschlagener Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Veal escalope with asparagus, sauce Hollandaise and potatoes	32,50 €



BIRKENHOF HOTEL ★★☆☆

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

Gebackene Pulled Pork Balls vom heimischem Wildschwein 14,50 €
mit knackigem Kohlrabi-Erdnussalat und Miso-Mayonnaise
Baked pulled wild boar pork balls with crunchy kohlrabi-peanut salad
and miso mayonnaise

Hausgemachte Schinkenpastete „Pâté de jambon“ 15,50 €
mit Mixed Pickles und rotem Zwiebelchutney
Homemade ham pâté (“pâté de jambon”)
with mixed pickles and red onion chutney

Frühlingsalat mit Blauschimmelkäse, Aprikosen und Birne 12,50 €
Gezupfte Blattsalate mit Roquefortdressing, getrockneter
Aprikose, Birnenspalten und Brotchips
Spring salad with blue cheese, apricots, and pear
Mixed leaf salad with Roquefort dressing, dried apricots, pear slices, and bread chips

Französische Zwiebelsuppe 7,80 €
mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté
French onion soup
with toasted sourdough bread and melted Comté cheese

Feines Frühlingskräutersüppchen 7,20 €
mit hausgemachtem Frischkäsemaultäschle
Delicate spring herb soup
with homemade cream cheese-filled mini Maultaschen (Swabian dumplings)

ZUM HAUPTGANG

Hausgemachte Spinatknödel, 20,50 €
in Nussbutter geschwenkt, mit gebratenen Waldpilzen,
confierten Tomaten und gehobeltem Comté
Homemade spinach dumplings tossed in brown butter, with sautéed wild mushrooms,
confit tomatoes, and shaved Comté cheese

Knusprig gebratene Schollenfilets 29,50 €
mit cremigem Kartoffelpüree, glasiertem Frühlingsgemüse
und Kräuter Beurre Blanc
Crispy fried plaice fillets
with creamy mashed potatoes, glazed spring vegetables
and herb beurre blanc

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 24,50 €
in Butterschmalz knusprig ausgebacken, mit hausgemachtem
Kartoffel-Radieschen-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren
oder wahlweise Frankfurter grüner Sauce
Pork schnitzel “Viennese style”
crispy fried in clarified butter, served with homemade potato-radish salad
and cold-stirred cranberries or, alternatively, Frankfurt green sauce

Zart geschmortes Kalbsbäckchen 29,50 €
auf cremigem Bärlauchrisotto, mit glasiertem grünem Spargel
und Balsamikosauce
Tender braised veal cheek
on creamy wild garlic risotto, with glazed green asparagus
and balsamic sauce

Rosa gegarter Lammrücken 33,50 €
mit hausgemachten Parmesangnocchi, Bohnen-
Artischockengemüse, Tomatensugo und Bärlauchpesto
Pink-roasted rack of lamb
with homemade Parmesan gnocchi, green bean-artichoke vegetables,
tomato sauce, and wild garlic pesto

„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 gehobeltem 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

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

ZUM DESSERT

Feines Rhabarber-Mandeltörtchen

10,50 €

mit Rhabarberkompott und cremigem Joghurteis

Delicate rhubarb-almond tartlet

with rhubarb compote and creamy yogurt ice cream

Hausgemachter Windbeutel mit Knusperkruste

9,50 €

dazu marinierte Erdbeeren, Vanillesahne, Vanilleeis, frische Minze und Pistazien

Homemade cream puff with a crispy crust

with marinated strawberries, vanilla cream, vanilla ice cream, fresh mint and pistachios

Espresso Affogato

6,80 €

mit Haselnusseis

Espresso Affogato with hazelnut ice cream

Schokoladenmousse aus 70% Zartbitterschokolade

8,50 €

mit Kaffee- und Bananeneis, Krokantippe 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