



HERBSTMENÜ AUTUMN MENU

Carpaccio vom Simmentaler Weiderind

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme
und gerösteten Cashewkernen

Carpaccio of Simmental Beef

Asian-marinated, with avocado cream
and roasted cashew nuts

* * *

Aufgeschäumte Waldpilzsuppe

mit Croûtons, geriebener Belper Knolle und Schnittlauch

Wild mushroom soup

with croutons, grated Belper Knolle cheese, and chives

* * *

Pochierter Kabeljau

mit feinen Tagliolini, wildem Brokkoli, geschmorten Tomaten und
Hummerschaum

Poached Cod

with delicate tagliolini, wild broccoli, braised tomatoes, and lobster foam

* * *

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

mit Muscovado-Zucker mit malzig-karamelligen Noten,
dazu Kaffeeis und Mandelflorentiner

Tahitian vanilla crème brûlée

with Muscovado sugar featuring malty, caramel notes,
served with coffee ice cream and an almond Florentine

3-Gang-Menü (ohne Suppe) à 46,50 €

4-Gang-Menü à 55,00 €



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 gebackene 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

Knusprig gebackene Keule vom Rhöner Freilandhähnchen 14,50 €

mit Miso und Honig, Süßkartoffel, hausgemachtem Kimchi, Koriander und schwarzem Sesam

Crispy-fried free-range Rhön chicken thigh

with miso and honey, sweet potato, homemade kimchi, cilantro, and black sesame seeds

Krabbenstulle 17,50 €

Nordseekrabben auf hausgebackenem Sauerteigbrot mit Zitronen-Schnittlauch-Crème und brauner Butter

North Sea Shrimp Sandwich

Marinated North Sea shrimp on house-baked sourdough bread with lemon-chive cream and brown butter

Burrata mit Aprikose und Mandel 12,50 €

Gezupfte Blattsalate mit cremigem Burrata, gegrillten Aprikosen, gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schinken und Basilikumpesto

Salad with Burrata, Apricot and Almond

Tender mixed leaf lettuce with creamy burrata, grilled apricots, homemade ham, toasted almonds, and basil pesto.

Cremige Sellerie-Apfel-Suppe 8,50 €

mit gebackener Ochsenschwanzpraline

Creamy celeriac and apple soup

with baked oxtail praline

Aufgeschäumte Waldpilzsuppe 8,50 €

mit Croûtons, geriebener Belper Knolle und Schnittlauch

Wild mushroom soup

with croutons, grated Belper Knolle cheese, and chives

ZUM HAUPTGANG

Rotes Thai Curry 22,00 €

mit knackigem Marktgemüse, knuspriger Frühlingsrolle, Jasmin Reis und gerösteten Cashewkernen

Red Thai curry

with market vegetables, a crispy spring roll, jasmine rice, and roasted cashew nuts

Handgerollte Speck-Semmelknödel 20,50 €

mit gebratenem Spitzkohl, sautierten Pfifferlingen, Pfifferlingsschaum und Bergkäse

Hand-rolled bacon bread dumplings

with pan-fried pointed cabbage, sautéed chanterelles, chanterelle foam, and mountain cheese

Hausgemachte Kalbsmaultaschen 24,50 €

gebraten, mit Zwiebelschmelze, geschwenkten Pfifferlingen, glasiertem Kohlrabi, Kalbsjus und Belper Knolle

Handmade Veal Maultaschen

with caramelised onions, sautéed chanterelles, glazed kohlrabi, veal jus and Belper Knolle cheese

Pochierter Kabeljau 31,00 €

mit feinen Tagliolini, wildem Brokkoli, geschmorten Tomaten und Hummerschaum

Poached Cod

with delicate tagliolini, wild broccoli, braised tomatoes, and lobster foam

Geschnetzeltes vom heimischen Reh 28,50 €

mit hausgemachten Haselnussspätzle, glasiertem Gemüse, Wacholderrahm und Preiselbeeren

Sliced local venison in juniper cream sauce

with homemade hazelnut spätzle, glazed vegetables, and lingonberries

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 25,50 €

in Butterschmalz knusprig gebacken, mit Kartoffel-Feldsalat, Radieschen, gerösteten Kürbiskernen, Preiselbeeren und steirischem Kernöl

Pork schnitzel "Viennese style"

Crisp-fried in clarified butter, served with potato and lamb's lettuce salad, radishes, roasted pumpkin seeds, lingonberries, and Styrian pumpkin seed oil

Zart geschmortes Kalbsbäckchen 30,50 €

mit hausgemachten Gnocchi, gebratener Zucchini, Artischocke, Oliven, Thymianjus und Gremolata

Tender Braised Veal Cheek

with homemade gnocchi, sautéed zucchini, artichoke, olives, thyme jus, and gremolata

„Steak au poivre“ 33,00 €

Medium gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und Pfefferrahmsauce

„Steak au poivre“

Entrecôte with crispy fries and peppercorn cream sauce

Knuspriges Cordon Bleu 30,50 €

vom Perlhuhn, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté, dazu glasiertes Herbstgemüse, hausgemachte Pommes dauphines und Cognacrahmsauce

Crispy Guinea Fowl Cordon Bleu

filled with rosemary ham and Comté cheese, served with glazed autumn vegetables, homemade pommes dauphine and 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 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

Feiner Schokoladengugelhupf 10,50 €

mit eingelegten Zwetschgen, hausgemachtem

Tonkabohneneis und Mandelkrokant

Fine Chocolate Gugelhupf

with pickled plums, homemade

tonka bean ice cream, and almond brittle

Handgerollter Marillenknödel 10,00 €

mit gerösteten Butterbröseln, Vanillesauce und Joghurteis

Handmade Apricot Dumpling

with toasted butter crumbs, vanilla sauce

and yoghurt ice cream

„Eton Mess“ 10,50 €

Erfrischende Joghurtmousse mit marinierten Beeren,

knusprigem Baiser und hausgemachtem Buttermilch-Zitroneneis

„Eton Mess“

refreshing yogurt mousse with marinated berries,

crispy meringue, and homemade buttermilk-lemon ice cream

Espresso Affogato 6,80 €

mit feinem Haselnusseis

Espresso Affogato with hazelnut ice cream

Schokoladeneis aus 70% Zartbitterschokolade 5,80 €

mit hausgemachtem Eierlikör und Knusperwaffel

70% Dark Chocolate Ice Cream

With homemade advocaat and a crispy wafer

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille 10,50 €

mit Muscovado-Zucker mit malzig-karamelligen Noten,

dazu Kaffeeeis und Mandelflorentiner

Tahitian vanilla crème brûlée

with Muscovado sugar featuring malty, caramel notes,

served with coffee ice cream and an almond Florentine

Feine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen 14,50 €

mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot

Fine cheese selection from the Tölzer Kasladen

with red onion chutney and homemade fruit bread