



SUPPEN | SOUPS

- Tafelspitzconsommé mit hausgemachtem Rehmaultäschle** 7,50 €
und Wurzelgemüse
Prime boiled beef soup with venison noodle
- Bretonische Fischsuppe** 7,50 €
mit Meeresfrüchten und geröstetem Focaccia
Fish soup with seafood and focaccia
- Feine Kartoffelsuppe** 6,80 €
mit Rhöner Blutwurst, Schnittlauch und Croûtons
Potato soup with blood sausage, chives and croûtons

VORSPEISEN | STARTERS

- Gezupfte Bittersalate** 10,50 €
mit Roquefortkäse und getrockneten Aprikosen
Bitter lettuce with Roquefort cheese and dried apricots
- Pulled Pork Balls vom Wildschwein** 13,50 €
mit Rotkraut-Erdnuss-Salat und Miso-Mayonnaise
Wild boar pulled pork balls with cabbage-peanut-salad and spicy mayonnaise
- Vitello Tonnato** 13,50 €
mit Thunfischsauce, Kapern und Brotchips
Vitello tonnato with tuna-caper-sauce and roasted bread chips

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Rotes Thai-Curry	22,00 €
mit buntem Gemüse, knuspriger Frühlingsrolle, Jasmin Reis und gerösteten Cashewkernen	
<i>Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust</i>	+ 7,50 €
Red Thai Curry with vegetables, spring roll, rice and cashews <i>By request: with chicken breast</i>	
Hausgemachte Frischkäse-Spinat-Maultaschen	21,50 €
auf lauwarmen Belugalinsensalat mit Kohlrabi-Beetengemüse und Frankfurter Kräuterschaum	
Noodles filled with cream cheese and spinach, served with beluga lentils, vegetables and herbal sauce	
Handgerollte Spinatknödel	19,50 €
mit gebratenen Austernpilzen, confiierten Tomaten, Ruccola und Beurre Blanc	
Homemade spinach dumplings with oyster mushrooms, tomatoes, rocket salad and beurre blanc	

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Knusprig gebratene Scholle	29,50 €
mit Frühlingsgemüse, feinem Kartoffelpüree und Kräuter-Beurre Blanc	
Filets of plaice with vegetables, mashed potatoes and herbal beurre blanc	
Gebratenes Saiblingsfilet	28,50 €
auf cremigem Fregola Sarda mit Oliven, Chorizo und weißem Tomatenschaum	
Filets of char with fregola sarda, olives, chorizo and tomato sauce	

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Rehschnitzel in feiner Haselnusskruste	28,00 €
mit hausgemachten Spätzle, Vichy-Karotten und Pfeffersauce und kaltgerührten Preiselbeeren	
Escalope of venison with hazelnut crust, Swabian noodles, carrots, peper sauce and cranberries	
Geschmortes Bäckchen vom Ibérico Schwein	27,50 €
mit Bärlauchrisotto und grünem Spargel	
Pork cheeks with wild garlic risotto and green asparagus	

Steak Frites	33,00 €
Rosa gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und Sauce Béarnaise	
Entrecôte with French fries and Sauce Béarnaise	
Wildgröstl' von heimischer Wildbratwurst	19,50 €
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Waldpilzen und Spiegelei	
Fried venison sausage with fried potatoes, beans, mushrooms and a fried egg	
Zartgeschmortes Boeuf Bourguignon	24,50 €
mit Kartoffelpüree, Steinchampignons, Speck und Silberzwiebeln	
Boeuf bourguignon with mashed potatoes, stone mushrooms, bacon and silver onions	
Rosa gegarter Lammrücken	27,50 €
mit hausgemachten Parmesangnocchi, Bohnen-Artischockengemüse, Tomatensugo und Basilikumpesto	
Saddle of lamb with gnocchi, beans, artichokes, tomato sauce and basil pesto	

DESSERT

Vanilleeis aus Tahiti Vanille	6,50 €
mit selbsteingelegten Rumtopf Früchten und knuspriger Waffel	
Home-made vanilla ice cream with rum fruits and cornet	
Warmer Rhabarbercrumble	9,50 €
mit hausgemachtem Buttermilcheis und Rhabarberkompott	
Rhubarb cake with buttermilk ice cream and rhubarb compote	
Schokoladenmousse aus 70% Schokolade	8,50 €
mit Kaffee- und Bananeneis, Mandel-Karamellhippe und einem Shot hausgemachtem Eierlikör	
Mousse au chocolate with coffee- and banana ice cream, almond cornet and homemade eggnog	
Saftige Rübelschnitte	10,00 €
mit Mascarponecreme, Blutorangekompott und Schmandeis	
Carrot cake with mascarpone cream, compote of blood oranges and sour cream ice cream	
Espresso Affogato	6,80 €
Espresso mit einer Kugel Haselnusseis	
Espresso with hazelnut ice cream	
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune	14,50 €
mit Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot	
Choice of cheese with onion confit and fruit bread	



SNACKKARTE | SMALL DISHES

Bunte Salatvariation wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder Räucherlachs sowie ofenfrischem Baguette Salad in season ...you can choose between chicken breast or smoked salmon and baguette	15,00 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	13,50 €
Club Sandwich mit Pommes frites (belegt mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke) Sandwich with chicken breast and French fries	18,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	14,50 €

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie eine schönen Aufenthalt in unserem Hause.**

Enjoy your meal and have a nice stay in our hotel.

Ihre Familien Grauel & Hilss