

SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé mit schwäbischen Maultaschen und Wurzelgemüse Prime boiled beef soup with filled pasta squares	6,80 €
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Petersilienpesto Creamsoup of parsley root	6,80 €
Bretonische Edelfischsuppe Breton fish-soup	7,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

Sanftgeräucherter Saibling mit Meerrettichcreme, Beeten & Sauerteigbrot-Chips Smoked char filet with horseradish, beetroot und bread chips	15,50 €
Carpaccio vom Rhöner Mastochsen mit Pesto, Grana Padano und Baguette Beef carpaccio with pesto, cheese and baguette	16,50 €
Knackige Bittersalate an Frenchdressing mit Roquefortstücken und getrockneten Aprikosen Bitter Salad with French dressing, Roquefort cheese and dried apricots	12,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Thailändisches Massaman Curry mit Süßkartoffeln, knackigem Gemüse, Jasmin Reis und Erdnüssen Massaman Curry with sweet potatoes, vegetables, rice and peanuts	20,50 €
Cremige Mafaldine-Pasta mit Blattspinat, gebratenen Kräutersaitlingen, Cherry Tomaten und Grana Padano Mafaldine - Pasta with spinach, mushrooms, tomatoes and cheese	20,50 €



FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Gegrillter Atlantiklachs** 27,50 €
mit Basmati Reis, Grillgemüse und Sauce Nantua
Grilled salmon filet with rice, grilled vegetables and Sauce Nantua
- Gebratene Rhönforelle „Müllerin Art“** 29,50 €
mit Kartoffeln und Mandelbutter
Roasted trout filet with potatoes and almond butter

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Schweineschnitzel nach Wiener Art** 23,50 €
mit hausgemachtem Kartoffel- und Gurkensalat
sowie kaltgerührten Preiselbeeren
Pork cutlet with cranberry-sauce, potato- and cucumber salad
- Geschmortes Kalbsbäckchen** 29,50 €
mit cremiger Polenta und Rosenkohl
Veal cheek with polenta and brussels sprouts
- Entrecôte vom Simmentaler Weiderind** 32,00 €
mit Kräuterbutter, Schnippelbohnen und Drillingen
Entrecôte with herbal butter, beans and potatoes
- Supreme von der Maishähnchenbrust** 29,50 €
auf Zitronenrisotto mit Zuckerschotengemüse und Thymianjus
Chicken breast with lemon-risotto, snow peas and thyme sauce
- Zart geschmortes Boeuf bourguignon** 24,00 €
mit gebratenen Pilzen, Perlwiebeln und Strozzapreti
Boeuf bourguignon with mushrooms, pickling onions and strozzapreti



DESSERT

Hausgemachtes Schokoladeneis mit Eierlikör und knuspriger Waffel Home-made chocolate ice-cream with eggnog	7,50 €
Lauwarmer Zwetschgencrumble mit Zwetschgenkompott und Nougateis Home-made plum-crumble with plum compote and praline ice-cream	10,20 €
„Pain Perdu“ In Zimt-Zucker gebratener Brioche mit Preiselbeeren, Crème Chantilly und Salzkaramelleis Roasted brioche with sugar and cinnamon, Crème Chantilly and salted caramel ice-cream	8,50 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Haselnusseis Espresso with hazelnut ice-cream	6,80 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette Choice of cheese with fruit confit and baguette	14,50 €

Zudem bieten wir Ihnen unterschiedlichste **hausgemachte Eissorten** an.
Gerne stellen wir Ihnen einen Eisbecher Ihrer Wahl zusammen.
Furthermore, you can choose between a selection of our home-made ice-creams.

**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



SNACKKARTE | SMALL DISHES

Bunte Salatvariation wahlweise mit Hähnchenbruststreifen, geräuchertem Lachs oder Mozzarella Sticks sowie ofenfrischem Baguette Salad in season ...you can choose between chicken breast, smoked salmon or fried cheese sticks, 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 €
Hausgemachter Rindfleischburger auf selbstgebackenem Briochebrötchen mit Zwiebelmarmelade und Bacon; dazu servieren wir knusprige Pommes frites und Chipotle Mayo Beef burger with red onions, bacon, French fries and chipotle mayo	22,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	14,50 €