



SUPPEN | SOUPS

Klare Ochsenschwanzessenz mit hausgemachten Pistaziennocken Prime boiled beef soup with pistachio dumplings	7,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Sauerteigbrot und Gruyère Käse French onion soup with bread and Gruyère cheese	6,80 €
Cremige Tomatensuppe mit hausgemachtem Focaccia und Basilikumschmand Tomatosoup with Focaccia and basil cream	6,80 €

VORSPEISEN | STARTERS

Gebratene argentinische Wildfanggarnelen mit hausgemachtem Focaccia und Sauce Rouille Roasted shrimps with Focaccia and Sauce Rouille	16,50 €
Vitello vom Hirschkalb mit gebratenen Pfifferlingen, Senfvinaigrette und Brombeeren Vitello of deer with chanterelles, moustard vinaigrette and blackberries	16,50 €
Hausgemachte Arancini Knusprig gebackene italienische Reisbällchen mit getrockneten Tomaten, Spinat und Parmesan dazu Tomatencrème und Schnittlauchmayo Homemade Arancini (Italian riceballs with tomatoes, spinach, and parmesan cheese)	9,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Rotes Thai Curry	20,50 €
mit knackigem Gemüse, Jasmin Reis und Cashewkernen	
<i>auf Wunsch: mit knuspriger Hähnchenbrust</i>	+ 5,00 €
Thai Curry with vegetables, rice and cashew nuts	
Optional: with chicken breast	
Hausgemachte Tagliatelle,	20,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen, grünem Spargel und Belper Knolle	
Tagliatelle with chanterelles, green asparagus and cheese	

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Knusprig gebratene Scholle	29,50 €
auf Kartoffelpüree mit Champignon-Erbсен-Gemüse und Beurre Blanc	
Plaice filet with mashed potatoes, peas, mushrooms and beurre blanc	
Gebratene Rhönforelle „Müllerin Art“	28,50 €
mit Kartoffeln und Mandelbutter	
Roasted trout filet with potatoes and almond butter	

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Schweineschnitzel nach Wiener Art	25,50 €
mit schwäbischen Spätzle, Pfifferlingen à la Crème und kaltgerührten Preiselbeeren	
Pork cutlet with Swabian noodles, chanterelles and cranberries	
Geschmortes Kalbsbäckchen	29,50 €
mit Bärlauchrisotto und Spargelgemüse	
Veal cheek with wild-garlic-risotto and asparagus	
Steak au Poivre	32,00 €
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites	
Entrecôte with pepper cream sauce and French fries	
Lammrücken “orientalisch”	29,50 €
mit hausgemachten Falafeln, Hummus und Minzjoghurt	
Saddle of lamb with falafel, hummus and mint-yogurt	
Wildragout aus heimischem Revier	24,00 €
mit Schmorgemüse, Muschelnudeln und Preiselbeeren	
Game ragout with braised vegetables, noodles and cranberries	

DESSERT

Hausgemachtes Joghurteis mit warmen Beerenkompott, Schokoladencrunch und knuspriger Waffel Home-made yogurt ice-cream with berry compote and chocolate crunch	6,50 €
Variation von Schokolade, Passionsfrucht und Kaffee (Schokoladenmousse, Kaffeecreme und Passionsfruchtsorbet) Variation of chocolate mousse, coffee cream and passion fruit sorbet	9,50 €
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Kirschkompott und Zartbitterschokoladeneis Black forest cherry cake with cherry compote and chocolate ice-cream	10,20 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Pistazieneis Espresso with Pistachio ice-cream	6,80 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot Choice of cheese with fruit confit and fruit bread	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 €
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 €
Hausgemachtes Focaccia mit Salsiccia, Büffelmozzarella und Grillgemüse Focaccia with Salsiccia, mozzarella and grilled vegetables	14,50 €