



SUPPEN | SOUPS

- Ochsenkraftbouillon mit Flädle** 4,90 €
Prime boiled beef soup with pancake stripes
- Bunter Frühlingsgemüseintopf mit Huhn (400ml)** 6,90 €
und knusprigem Bauernbrot
Chicken broth with a garnish and farmer's bread (400ml)

VORSPEISEN | STARTERS

- Geschichteter Tomaten-Mozzarella-Salat** 9,50 €
mit Ruccolapesto und ofenfrischem Baguette
Tomato-mozzarella-salad with pesto and baguette
- Lachscarpaccio** mit Frühlingskräutersalat,
Forellenkaviar und ofenfrischem Baguette 13,50 €
Salmon carpaccio with salad, trout caviar and baguette

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN MEALS

- Veganes Thai Curry** mit Basmati Reis 11,50 €
Thai Curry, vegan, with rice
- Frankfurter grüne Sauce** 9,50 €
mit Ei und Kartoffeln
Green herbal -sour cream - sauce with eggs and potatoes

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Gegrillter Atlantiklachs mit Basmati Reis, Grillgemüse und Sauce Nantua Roasted salmon filet with rice, grilled vegetables and Sauce Nantua	18,50 €
Gebratene Rhönforelle mit Ricotta-Spinat-Füllung und Butterkartoffeln Trout fillet with ricotta-spinach filling and potatoes	19,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronen-Kräuter-Risotto, Datteltomaten und Zuckerschoten Roasted scallops with lemon-herbal-risotto, snow pea pods and tomatoes	15,50 €
Pochierte Zanderröllchen in Rieslingsauce mit Butterkartoffeln Pike-perch filet in Riesling sauce with potatoes	18,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Rotes Thai Curry mit Huhn, Basmati Reis und Cashewkernen Thai curry with chicken, rice and cashew nuts	13,50 €
Piccata milanese von der Hähnchenbrust mit Ratatouille und Linguine Piccata Milanese of chicken-breast with linguine and ratatouille	16,50 €
Original Wagyu Beef Burger vom Grill (250g) 100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges und Barbequesaucen Original Wagyu Beef Burger, grilled (250g) with potato wedges	18,50 €
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit gebratenen Tomaten, Bärlauchbutter und Rosmarinkartoffeln Rump steak with baked tomatoes, herbal butter and rosemary potatoes	22,50 €
Lammcurry mit gebackener Banane und Jasmin Reis Lamb curry with baked banana and rice	16,50 €



SPARGELKARTE | ASPARAGUS

Cremesuppe vom Kinzigtaler Stangenspargel 4,90 €
Asparagus soup

Kinzigtaler Stangenspargel | ASPARAGUS

...mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 10,50 €
...with sauce Hollandaise and potatoes

...mit Schwarzwälder Schinken und Kartoffeln 15,50 €
...with Black Forest ham and potatoes

...mit geräuchertem Atlantiklachs und Kartoffeln 15,50 €
...with smoked salmon and potatoes

...im Schinkenmantel, gratiniert, 15,50 €
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Gratinated asparagus with ham, sauce Hollandaise and potatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein 24,50 €
mit Kinzigtaler Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Pork escalope with asparagus, sauce Hollandaise and potatoes

DESSERT

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Waldbeersorbet Small hot chocolate cake with wild berry sorbet	5,50 €
Rhabarber - Crumble mit einer Kugel Tonkabohneneis Rhubarb – crumble with ice-cream of tonka bean	5,50 €
Erdbeeren Romanoff mit hausgemachtem Vanilleeis Vanilla ice-cream with marinated strawberries	6,50 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Haselnusseis Espresso with hazelnut ice-cream	4,50 €
Käseauswahl aus der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette Choice of cheese with fruit confit and baguette	9,50 €

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	10,50 €
Original Elsässer Flammkuchen an kleinem Salatbukett (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	9,50 €
Clubsandwich mit Pommes frites Toastbrot, reichlich garniert mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, Ei und Speck Clubsandwich with fried potatoes Toast with chicken breast, tomatoes, cucumber, egg and bacon	13,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	10,50 €
Roastbeef, rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Frankfurter grüner Sauce Roast beef with green herbal- sour cream sauce and fried potatoes	12,50 €