



VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

Feine Auswahl von luftgetrocknetem Schinken und Salami 14,50 €
dazu Kalamata Oliven, frisch gebackenes Focaccia
und Sauce Rouille
Fine Selection of Air-Dried Ham and Salami
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

Handgeschnittenes Rindertatar 15,50 €
mit Crème Fraîche, eingelegtem Gemüse
und unserem hausgebackenen Sauerteigbrot
Hand-Cut Beef Tartar with crème fraîche, pickled vegetables,
and our homemade sourdough bread

Knusprig gebackene Arrancini 11,50 €
mit getrockneten Tomaten und Parmesan, dazu
Tomatenmarmelade und Schnittlauchmayonnaise
Crispy Baked Arancini
with sun-dried tomatoes and Parmesan, served with tomato marmalade
and chive mayonnaise

Garnelenpfännchen 16,50 €

Gebratene argentinische Wildfanggarnelen
mit geröstetem Focaccia und Sauce Rouille

Shrimp Skillet Pan-fried wild-caught Argentine shrimp,
served with toasted focaccia and rouille sauce

Feine Festtagssuppe 7,50 €

mit Wurzelgemüse und klassischer Einlage

Delicate Holiday Soup

with root vegetables and traditional garnish

Cremige Tomatensuppe 6,80 €

mit Bärlauchschand und Focaccia

Creamy Tomato Soup

with wild garlic sour cream and focaccia

ZUM HAUPTGANG

MAIN COURSES

Rotes Thai-Curry 22,00 €

mit buntem Gemüse, knuspriger Frühlingsrolle, Jasmin Reis
und gerösteten Cashewkernen

Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust

+ 6,50 €

Red Thai Curry

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

Optional: with pan-seared corn-fed chicken breast

Handgerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen 21,50 €

auf lauwarmen Belugalinsen mit glasiertem Kohlrabi
und Frankfurter Kräuterschaum

Hand-Rolled Fresh Cheese and Spinach Dumplings

on warm beluga lentils with glazed kohlrabi
and Frankfurt herb foam

Knusprig gebratene Scholle 29,50 €

mit Frühlingsgemüse, feinem Kartoffelpüree
und Kräuter-Beurre Blanc

Crispy Fried Plaice

with spring vegetables, fine mashed potatoes,
and herb beurre blanc

Gebratenes Forellenfilet 28,50 €

auf sautiertem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln
und Rieslingschaum

Pan-Seared Trout Fillet

on sautéed spinach with parsley potatoes
and Riesling foam

<p>Rosa gegarter Lammrücken</p> <p>mit hausgemachten Parmesangnocchi, Bohnen-Artischockengemüse, Tomatensugo und Basilikumpesto</p> <p>Pink Roasted Lamb Loin</p> <p>with homemade Parmesan gnocchi, bean-artichoke vegetables, tomato sugo, and basil pesto</p>	27,50 €
<p>Geschmortes Bäckchen vom Ibérico Schwein</p> <p>mit Bärlauchrisotto, grünem Spargel und Schmorjus</p> <p>Braised Ibérico Pork Cheeks</p> <p>with wild garlic risotto, green asparagus, and braising jus</p>	27,50 €
<p>„Wiener Schnitzel“ vom Rhöner Landschwein</p> <p>auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit kaltgerührten Preiselbeeren oder Frankfurter grüne Sauce</p> <p>“Wiener Schnitzel” from Rhön Country Pork</p> <p>on warm potato-cucumber salad, served with either lingonberries or Frankfurt green sauce</p>	24,50 €
<p>Steak Frites</p> <p>Rosa gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und Sauce Béarnaise</p> <p>Steak Frites</p> <p>Pink roasted entrecôte with crispy fries and sauce Béarnaise</p>	33,00 €
<p>U.S. Flanksteak 300g</p> <p>mit Thymiankartoffeln, Maiscrème, glasiertem Brokkoli, Schmorjus und Chimichurri</p> <p>U.S. Flank Steak 300g</p> <p>with thyme potatoes, corn cream, glazed broccoli, braising jus, and chimichurri</p>	36,00 €

ALS SNACK

AS A SNACK

Caesar Salad

mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei, Croûtons
und gehobelten Parmesan

15,00 €

mit gebratenen Wildfanggarnelen

+7,00 €

mit knusprig gebackener Hähnchenbrust

+4,50 €

Caesar Salad

with crispy bacon, poached egg, croutons,
and shaved Parmesan

+ with grilled wild-caught shrimp

+ 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

Knusprig gebratene Kartoffelpuffer

14,50 €

mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce

Crispy Potato Pancakes

with smoked wild salmon and honey-mustard sauce

Wildgröstl' von heimischer Wildbratwurst

19,50 €

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Waldpilzen und Spiegelei

"Wildgröstl" – Hearty Game Hash

with pan-fried potatoes, green beans with bacon,

wild mushrooms, and a fried egg

Original Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

13,50 €

klassisch mit Zwiebel und Speck

vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse

Original Alsatian Flammkuchen from the Stone Oven

– Classic with onions and bacon

– Vegetarian **with vegetables** and sheep's cheese

ZUM DESSERT

FOR DESSERT

Warmer Rhabarbercrumble mit hausgemachtem Buttermilcheis und Rhabarberkompott Warm Rhubarb Crumble with homemade buttermilk ice cream and rhubarb compote	9,50 €
Kleines Spaghettieis mit Erdbeersauce und weißen Schokoladensplittern Mini Spaghetti Ice Cream with strawberry sauce and white chocolate shavings	7,50 €
Geeiste Erdnuss-Karamellschnitte mit Schokoladenbiskuit und Mango-Passionsfruchtsorbet Frozen Peanut-Caramel Slice with chocolate sponge cake and mango-passion fruit sorbet	10,20 €
Espresso Affogato mit Haselnusseis Espresso Affogato with hazelnut ice cream	6,80 €
Schokoladenmousse aus 70% Zartbitterschokolade mit Kaffee- und Bananeneis, Krokanthippe und einem Shot hausgemachtem Eierlikör Chocolate Mousse (70% Dark Chocolate) with coffee and banana ice cream, brittle tuile, and a shot of homemade egg liqueur	8,50€
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot Choice of cheese with onion confit and fruit bread Fine Cheese Selection from Local Artisan Producers from "Klosterhöfe" and "Hungener Käsescheune" with onion chutney and homemade 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 pleasant stay in our hotel.

Ihre Familien Grauel & Hilss



SPARGELKARTE

ASPARAGUS

Salat von grünen und weißen Spargelspitzen mit Serrano Schinken, Bärlauchpesto und Holunderblütenvinaigrette <i>Asparagus salad with Serrano ham and elderflower vinaigrette</i>	15,50 €
Cremesuppe vom weißen Spargel mit Bärlauchpesto und Croûtons <i>Asparagus soup with wild-garlic pesto</i>	7,50 €
Hausgemachte Ricottatortellini mit buntem Spargelgemüse, Erbsen, confierten Tomaten, gezupftem Burrata und Bärlauchschaum <i>auf Wunsch mit feinem Parmaschinken</i> Homemade ricotta tortellini with asparagus , peas, confit tomatoes, burrata and wild garlic foam, <i>optionally with parma ham</i>	22,50 € +4,50€
Würfls Stangenspargel I ASPARAGUS	
...mit luftig aufgeschlagener Sauce Hollandaise und Kartoffeln <i>...with sauce Hollandaise and potatoes</i>	17,50 €
...mit Schwarzwälder Schinken und Kartoffeln <i>...with Black Forest ham and potatoes</i>	21,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Würfls Stangenspargel, luftig aufgeschlagener Sauce Hollandaise und Kartoffeln Veal escalope with asparagus, sauce Hollandaise and potatoes	32,50 €
Hausgemachte Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und knuspriger Waffel Homemade vanilla ice cream with marinated strawberries and a crispy waffle	7,50 €