



SUPPEN | SOUPS

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Prime boiled beef soup with marrow dumplings	4,80 €
Cremesuppe von Hokkaido Kürbis mit Kernöl Pumpkin soup	4,80 €
Steinpilzrahmsuppe Boletus soup	5,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse Beetroot carpaccio with caramellised goat's milk cheese	12,50 €
Weinbergschnecken nach Burgunder Art mit Kräuterbutter und ofenfrischem Baguette 6 Burgundy snails with baguette	13,50 €
Vitello tonnato vom Spessart Reh mit Thunfisch-Kapern-Creme und Baguette Vitello tonnato of venison with tuna-caper-cream	13,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN MEALS

Veganes Thai Curry mit Basmati Reis Thai Curry, vegan, with rice	11,50 €
Linguine mit frischen Steinpilzen à la Crème, Kirschtomaten und geriebenem Bergkäse Boletus noodles with tomatoes and cheese	11,50 €

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Gegrillter Atlantiklachs** 18,50 €
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Sauce Nantua
Roasted salmon filet with rosemary potatoes, grilled vegetables
and Sauce Nantua
- In Butter sanft gegarter Kabeljau** 19,50 €
mit Drillingen und Steinpilzen
Cod fillet with potatoes and boletus
- Gegrilltes Thunfischsteak** 19,50 €
mit Kartoffel-Oliven-Püree und grünem Spargel
Grilled tuna steak with mashed olive-potatoes and green asparagus

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Rotes Thai Curry** 13,50 €
mit Huhn, Basmati Reis und Cashewkernen
Thai curry with chicken, rice and cashew nuts
- Schweineschnitzel nach Wiener Art** 16,50 €
mit Preiselbeeren und Pommes frites
Pork escalope "Viennese style" with fried potatoes and cranberry sauce
- Original Wagyu Beef Burger vom Grill (250g)** 18,50 €
100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges
und Barbequesaucen
Original Wagyu Beef Burger, grilled (250g) with potato wedges
- Kotelett vom Rhöner Landschwein** 17,50 €
mit Steinpilzen à la Crème und gebratenen Drillingen
Pork cutlet with boletus and potatoes
- Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind, Dry Aged** 22,50 €
mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter,
Bohnenbündchen und Krokette
Rump steak with croquettes, pepper sauce, bunch of string beans and herbal butter
- Rinderfilet mignon** 29,50 €
mit Bohnenbündchen, Grilltomate,
Sauce bearnaise und Kartoffelplätzchen
Beef filet mignon with a bunch of string beans, grilled tomato,
sauce béarnaise and potato patties

WILDE ZEITEN I GAME

Wildconsommé mit Walnuss Wan Tan Game soup with hazelnut wan tan	4,80 €
Zarter Feldsalat mit Rehschinken, Preiselbeeren sowie ofenfrischem Baguette Corn salad with roast venison, cranberries and baguette	12,50 €
Rhöner Wildschweinbratwurst mit belgischen Pommes und hausgemachtem Curryketchup Wild pig-sausage with homemade ketchup and Belgian fries	15,50 €
Wildragout aus heimischem Revier mit Speckbohnenbündchen und Serviettenknödeln Game ragout with a bunch of string beans and dumplings in a napkin	16,50 €
Gebratene Entenbrust à l' orange mit Kartoffelgratin und kaltgerührten Cranberries Roasted duck breast with gratinated potatoes and cranberries	22,50 €

WEINEMPFEHLUNG I WINE SUGGESTION

2019er Silvaner, trocken Weingut May, Franken	23,50 € / 0,75 l
2017er Cuvée David Domer Michelbacher Rotwein-Cuvée, trocken Weingut Höfler, Franken	25,50 € / 0,75 l
2017er Domina, trocken Weingut Höfler, Franken	27,50 € / 0,75 l

DESSERT

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Waldbeersorbet Small hot chocolate cake with wild berry sorbet	5,50 €
Crème brûlée Crème brûlée	4,50 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Haselnusseis Espresso with hazelnut ice-cream	4,50 €
Mandel-Aprikosen-Tartelett mit einer Kugel Tonkabohneneis Almond-apricot-tartlet with ice-cream of tonka bean	6,00 €
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.

Traumhafte Eiskombinationen – unsere Empfehlung für den Herbst:

Zartbitterschokolade & Birne

Weißer Schokolade & Waldfrucht

**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	12,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	10,50 €
Strammer Max vom Rhöner Landschinken mit Spiegelei Ham and fried egg on bread	9,50 €
Roastbeef, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln und Frankfurter grüner Sauce Roast beef , with fried potatoes and herbal sauce	12,50 €