

Vorspeisen

Kräutersalat Karamell St. Maure <small>Ziegenfrischkäse</small>	
Buntes aus dem Salatbeet Kirschtomate Kresse süße Kürbiskerne Blaubeeren ‚Warthof Apfel‘ - Chutney Baguette	14,20 €
Tatar vom Thunfisch	
Ingwercreme Wakame Algen gerösteter Sesam Buntes aus dem Salatbeet	14,50 €
Dreierlei vom Hokkaidokürbis <small>„vegetarisch“</small>	
geschmort süßsauer eingelegt Creme Feldsalat	12,50 €

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamicodressing	
Kresse geröstete Kerne Croûtons Baguette	
<u>wahlweise mit</u>	
gebratenen Landhuhnbrust-Streifen <small>„regionales Produkt“</small>	14,50 €
gebratenen Fischfilets <small>nach Tagesangebot</small> Limette Kräuterbutter	19,50 €

Suppen

Bouillabaisse „Mediterrane Fischsuppe“	
Pulpo Seawater Riesengarnele Thunfisch	13,50 €
Kürbis- Curryschaumsuppe	
geräucherter Entenchip	9,50 €
Tagessuppe Baguette	8,50 €

Vegetarisch

Kartoffel- Kürbisknödel <small>„vegetarisch“</small>	
Rahm Kürbis Pilze Kräutersalat	16,50 €
Picatta vom Arborio-Risotto <small>„vegetarisch“</small>	
Tomaten- Olivensugo marinierter Kräutersalat	17,50 €

Hauptgerichte | Steaks

Fischvariation nach Tagesangebot	
Safranschaum Buntes aus dem Gemüsebeet Spaghettini	24,80 €
Weißes Heilbuttfilet „regionales Produkt“	
Krustentier- Beurre Blanc Blattspinat Trüffelgnocchi	33,80 €
Duett vom heimischen Reh “Ragout & rosa gebraten“	
Preiselbeersauce Nuss- Rosenkohl Serviettenknödel	25,70 €
Rosa gebratene Entenbrust	
Rosmarin- Honiglack Selleriepüree Sesam- Polentaplätzchen	23,90 €
Wiener Kalbsschnitzel	
Bratkartoffeln Preiselbeeren bunter Blattsalat	24,60 €
Saftiges Secreto Steak vom Iberico Schwein (Spezial Cut /zwischen Rücken & Lendenspeck)	
	26,90 €
Rosa gebratene Lammhüfte Kräuterhaube	28,60 €
Rinderrückensteak „Der Vogelsberger“ „regionales Produkt“	32,90 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Unsere Burger

„Grün-Burger „Rind“ von „Der Vogelsberger“ „regionales Produkt“	17,50 €
„Grün-Burger „Kalb“	17,50 €
„Grün-Burger „Waguy Burger“ von „Der Vogelsberger“ „regionales Produkt“	22,40 €

dazu reichen wir

Zwiebelmarmelade | Trüffelmayonnaise | Essiggurke | Tomate | Dip
Brioche- Brötchen | Bacon | Wedges oder Steakhouse Fries

Dessert

Dreierlei aus dem Wald	
Maronen-Vanille-Tarte Waldbeerrahm-Eis Beeren WanTan Crumble	10,80 €
Gebackene Nougatknödel	
Apfelschaum Zwetschgeneis Holunderbeeren-Gel	10,80 €
Schokoladen-Bowl „Birne Helene“	
Birne Karamell-Canache Nüsse Rahmeis	11,50 €