

Vorspeise

Rindercarpaccio Frischer Sommertrüffel Parmesanhobel Rucola-Salat Kirschtomaten-Gel	14,50 €
Hausgemachte Antipasti Rucola Burrata Baguette	12,50 €
Sommerlicher Caesarsalat Gebratene Händelbruststreifen Parmesankracker Romanasalat Baguette	12,80 €

Suppen

Pfifferlingschaumsuppe Tomaten-Bruschetta-Crostini Mandelmilchluft	8,90 €
Kräuteressenz Siebenkräuter-Nocke Gemüse	8,90 €

Vegetarisch

Pfifferlinge à la crème Tagliatelle Kräutersalat	15,50 €
--------------------------------------------------------------	---------

Flammkuchen

Sommer-Flammkuchen Räucherlachs Rucola Kirschtomaten Dillschmand	12,50 €
Grünberger Flammkuchen Schmandcreme Zwiebeln Grünberger Rauchfleisch Schnittlauch	9,80 €
Edelpilz-Flammkuchen gebratene Edelpilze Speck Frühlauch Fetakäse	11,90 €

Hauptgerichte

Kross gebratener Kabeljau Paprika-Specksud Flusskrebse Limetten-Tagliarini	24,50 €
Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“ Speck-Kartoffelstampf Glasierter Frühlauch Kaper-Beurre Blanc	18,90 €
Gesottener Rindertafelspitz vom hiesigen Ochsen Kalte Schnittlauchsauce Gerolsteiner Wurzelgemüse Boullion-Kartoffeln	20,50 €
Lammcurry von heimischen Feldern Auberginen-Paprikatarar gebratene Polenta-Ecken	24,50 €
Wiener Kalbsschnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren bunter Blattsalat	23,80 €
Rosa gebratene Entenbrust Petersiliencreme Pfifferlinge Tomaten-Gnocchi	22,90 €

Unsere Steaks

Von unserem hiesigen regionalen Aufzuchtbetrieb „Der Vogelsberger“

Tomahawk-Steak vom Freilandschwein	22,50 €
oder	
Porterhouse-Steak ca. 450-650g Rohgewicht	24,50 €
oder	
Iberico Pluma (Das beste Stück des Nackens)	19,80 €
Grillkartoffel Sauerrahm-Dip Blattsalat oder Gemüse	

Unsere Burger

„Grün-Burger Wagyu“ von „Der Vogelsberger“ 100%Wagyu-Rind	18,90 €
„Grün-Burger Rind“ von „Der Vogelsberger“	16,50 €
„Grün-Burger Händel“ (mit gebratener Händelbrust)	14,50 €

dazu reichen wir

Karamel-Zwiebel | Mango- Chili-Chutney | Essiggurke | Tomate | Dip
Hausgebackenes Kartoffel- Kräuter-Brötchen | Wedges oder Steakhouse Fries

Dessert

Hausgemachtes Quark-Vanillemousse	
Marinierter Melonen- Papaya-Minzsalat gebackener Rucola	9,90 €
Süße Ananas-Ceviche	
Granatapfel-Gel Tahitivanille- Thymian-Eis	9,90 €
Gebrannte Vanille-Creme mit Lavendel	
Hausgemachtes Himbeersorbet Amaranthcrumbel	9,90 €