

*In unserem „Restaurant 54“ verwenden wir bevorzugt
Produkte aus der Region:
Marktfrisches Gemüse, Fleisch aus dem Vogelsberg
und Wild aus heimischen Wäldern.
Von klassisch ausgebildeten Köchen
mit Lust und Leidenschaft gekocht.*

*Ohne Geschmacksverstärker – ohne Zusatzstoffe
Unverträglichkeiten?*

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein.

*Es ist die Philosophie unserer Küche,
mit Eurotoques-Küchenchef Stefan Brodt,
allen Besuchern die pure Lust am Genuss zu schenken.*

*Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten
betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.
Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und bei Bedarf haben wir
sogar eine Extrakarte mit ausgewiesenen Allergenen für Sie parat.
Bitte sprechen Sie unseren Service einfach darauf an.*

*Ihr Eurotoques Küchenchef und Küchenmeister
Stefan Brodt*

Regional & Saisonal

<i>Sporthotel Wagyu-Burger</i> <i>Rinder-Patty vom Vogelsberger Wagyu-Rind</i> <i>Kartoffel-Parmesanbrötchen Speck</i> <i>Birnen-Rosmarinchutney Kartoffelecken</i>	<i>EUR 17,50</i>
<i>Schweineschnitzel „Frankfurter Art“</i> <i>Original Frankfurter Grüne Soße Butter-Kartoffeln</i> <i>Beilagensalat</i>	<i>EUR 14,90</i>
<i>Flammkuchen</i> <i>Schneegestöber-Creme Frühlauchrauten Apfel</i> <i>Walnüsse</i>	<i>EUR 11,50</i>
<i>Gebratene Vogelsberger Beulches</i> <i>Steckrüben-Pilz-Rahm Rapunzelsalat</i>	<i>EUR 13,90</i>
<i>Gebratenes Regenbogenforellenfilet „Müllerin“</i> <i>Kapernbutter Kartoffel-Speckstampf Beilagensalat</i>	<i>EUR 19,80</i>

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt.

Vorspeisen

Ziege & Beete EUR 11,90

Rote Beete | lauwarmer Gelbe Beete-Salat

Pinienkerne | Ziegenfrischkäsecrumbel | Meerrettichgel

Carpaccio vom Rindertafelspitz EUR 10,90

Linsen- Paprikavinaigrette | Rettich-Sprossensalat

Duett vom Yellow Fin EUR 13,90

Gebratenes Sesam-Sashimi | Asiatisches Tatar

Kichererbsen- Sojacreme | Roter Mangold

Flammkuchen

Flammkuchen EUR 9,80

Krosser Speck | rote Zwiebeln | Crème fraîche | Schnittlauch

Flammkuchen EUR 11,50

Mediterranes Gemüse | Fetakäse | Rucola

Flammkuchen EUR 13,90

Thunfischcreme | Kapern | Sardellen

feine Kalbstafelspitzscheiben | Rucola

Salate

Salat „54“ EUR 9,90
feine Blattsalate | Apfel-Frenchdressing
geröstete Kerne | Parmesancrumble | Knoblauchcroûtons

wahlweise mit

- asiatische Lachswürfel mit Sesam EUR 14,90
- gebratene Poulardenbruststreifen und Champignons EUR 12,90
- gebratenen Lammfilet's EUR 18,90

Suppe

Grünberger Kräuteressenz EUR 8,90
Kräuternocken | Gemüse

Knoblauchschaumsuppe EUR 8,90
Lammcarpaccio | Petersilienöl

Fisch & Vegetarisches Hauptgericht

Fischvariation mit Safrannage

EUR 23,50

-3 verschieden gebratene Fischfilets

mit Garnele + € Aufpreis

Basilikum-Kartoffelstampf | Saisongemüse

Garnelennudeln

EUR 19,50

Garnelen | Bärlauch-Tagliatelle | Bisque | Rucola

Spinat-Hüttenkäsecannelloni

EUR 16,50

Zitronengrasvelouté | Mozzarella überbacken

Kräutersalat

Veganes Hauptgericht

Ratatouille 2.0

EUR 17,50

Gebackene Mediterrane-Risottobällchen

Karotten-Chips | Rucola

Fleischgerichte

Rosa gebratene Entenbrust

EUR 21,50

Petersilienwurzelcreme | Trüffel-Polenta

Glasiertes Enoki-Pilz-Tomatengemüse

Wiener Kalbsschnitzel EUR 23,90
Preiselbeeren | geröstete Kartoffeln | Rahm- Gurkensalat

Gewickeltes vom Ochsen EUR 22,90
Blutwurst | Karotte | Essiggurke
Steckrübenpüree | Kartoffel- Speck-Krapfen

Rosa gebratener Hirschrücken EUR 24,80
Rote Zwiebel-Birnenmarmelade | Romanesco
Kartoffel-Wildkräutercreme

Steakarte/Steaks

Vogelsberger Tomahawk vom Freilandschwein EUR 23,50
 ("Der Vogelsberger" aus Romrod/Zell)

Iberico Pluma
(Der schönste Teil des Nacken) 200 g EUR 27,50

**Vogelsberger Rinderfilet* 150 g EUR 29,50
 ("Der Vogelsberger" aus Romrod/Zell) 200 g EUR 35,50

**Irländisches T-Bone Steak*
(Der alte Klassiker) ca.450- 550 g EUR 39,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt.

Vogelsberger Wagyu Chuck Eye Flap Steak 200g EUR 28,90
(Unser neuer Trendschnitt)



(„Der Vogelsberger“ aus Romrod/Zell)

zu allen Steaks servieren wir

gebratenes Gemüse oder bunter Blattsalat
dazu Ofenkartoffel

mit Schnittlauch-Zitronendip
oder Chimichurri-Quark

Dessert und Käse

Gebackene Brûlée-Tarte *EUR 9,90*
Hausgemachte Rote Grütze | Guaven-Minzsorbet

Mousse von Nougat & weißer Schokolade *EUR 9,90*
Hausgemachte Kardamom-Vanillesauce |
Karamelisiertes Strudelblatt

„Aus dem Weck“ *EUR 9,90*
Honigcreme & Crunch | Schokoladenerde
gebackenes Apfel-Eis | Früchte

Bunte Käseplatte *kl. Portion EUR 8,90*
Feigensenf | Trauben | Brotauswahl *gr. Portion EUR 12,90*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

Vom Wagyu-Rind



Die besondere Eigenschaft von Wagyu-Fleisch ist die Marmorierung. Sie ist die Grundlage für Saftigkeit, Zartheit und den besonderen Geschmack. So ist Wagyu-Fleisch zum exklusivsten Rindfleisch der Welt geworden. Um die Zucht und Qualität dieser Rasse haben sich wahrhaft Mythen gebildet. Wir bieten Ihnen als Kunden diese Qualität – natürlich frisch, wie Sie es von uns, Ihrem Lieferanten, erwarten.

Wagyu-Rinder kommen ursprünglich aus Japan, sie haben ihren sehr ursprünglichen Charakter bewahrt. Es handelt sich um eine sehr alte Rinderrasse – die älteste in Japan. Der herausragende Geschmack wird auf Grundlage der Marmorierung gebildet, welche auf genetische Eigenschaften zurückzuführen ist. Unter dem Namen Kobe-Fleisch ist Wagyu in Deutschland bekannt geworden. Der Begriff „Kobe“ aus Japan ist regional geschützt und wird mit täglicher Massage und einer Fütterung mit Sake- oder Bierzusatz verbunden. Eine besondere Eigenschaft von Wagyu-Fleisch ist eine besonders hohe Konzentration an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Somit ist Wagyu-Fleisch so gesund wie Olivenöl.

Eine optimale Marmorierung bilden Wagyus im Alter von 30 – 36 Monaten. Diese Zeit geben wir unseren Tieren, um diese Qualität zu erreichen. So ist die Aufzucht besonders aufwendig, aber das Ergebnis spricht für sich.

Ein wichtiges Kriterium ist - neben der Genetik - die Fütterung. Grundlage für uns ist hier die Erfahrung von amerikanischen und australischen Züchtern, da diese schon seit vielen Jahren Wagyus züchten. Natürlich haben wir diese Erfahrungen an unsere regionalen Bedingungen angepasst und mit unseren eigenen Erfahrungen weiter ausgereift. So verwenden wir in der Aufzucht ausschließlich natürliches, regional verfügbares Futter und leisten somit unseren Beitrag zur Ökobilanz.

Da Wagyu in Deutschland noch sehr selten ist, erhalten Sie von anderen Anbietern bisher oft Fleisch, welches „fresh frozen“ oder „im Vakuum gereift“ ist. Wir bieten Ihnen dagegen Frischfleisch, welches Dry Aged – also 25 Tage in speziellen Kühlkammern gereift – ist. Schockfrostet werden wir die Ware nur in Ausnahmefällen.

Wir liefern portioniert – weitestgehend nach Kundenwünschen – und versenden durch einen Spezialversender. So werden wir Ihren Qualitätsanspruch auch in dieser Hinsicht zufriedenstellen.

Der Marmorierungsgrad unterscheidet sich gemäß dem Beef Marbling Score (BMS) in zwei Qualitätsstufen. Der BMS reicht von 1 (geringe Marmorierung) bis hin zu 12 (extreme Marmorierung).

Wagyu – Marmorierungsgrad zwischen den Stufen 5-7

Premium Wagyu – Marmorierungsgrad ab Stufe 8

Unterhalb der Marmorierung von 5 verkaufen wir kein Fleisch als Wagyu! Denn Ihre Genuss-Vorstellung soll auch Realität werden! Die Einstufung der Marmorierung erfolgt nach objektiven Kriterien durch ein unabhängiges Institut.

Vom Vogelsberger Schwein



Natürlich achten wir auch in unserer Schweinezucht auf artgerechte Tierhaltung. So kaufen wir unsere Ferkel von einheimischen Bauern, dies vermeidet unnötig lange Transportwege. An unsere Partner stellen wir genauso hohe Ansprüche wie in unserer Rinderzucht. Und so werden die Ferkel zuerst auf Stroh gehalten und mit Futtermitteln aus eigenem Anbau gefüttert. Es wird völligst auf Mastbeschleuniger verzichtet. Geschlachtet werden die Schweine frühestens mit 7 Monaten.

Berkshire - Die älteste englische Edelschweinerasse

Bereits der englische Lordprotektor Oliver Cromwell (* 1599 – † 1658) hat diese Schweinerasse erwähnt. Zu seiner Zeit war sie bekannt für ihren Speck und Schinken. Nach Japan kamen die Berkshire-Schweine als Geschenk britischer Diplomaten. Hier leben sie heute als Kurobuta und haben den bereits erwähnten Status. Auch in den USA ist die Berkshire-Rasse schon seit Beginn des 19. Jahrhunderts bekannt – mittlerweile erlangte die Rasse auch dort einen Kultstatus in der Spitzengastronomie. Selbst das Königshaus Englands kennt die Exklusivität dieser Rasse und ist im Besitz einer eigenen Berkshire-Herde!

Wie bereits erwähnt, sind Berkshire-Schweine seit Jahrhunderten für ihren Fleischgeschmack bekannt. Insbesondere heute, in Zeiten, in denen die sogenannten

„modernen Zuchten“ als Massenprodukt gelten, ist dieser Vorteil wieder von Bedeutung für den Verbraucher. Nicht verwunderlich, dass die Rasse wieder auf dem Vormarsch und das teuerste Schweinefleisch weltweit ist.

Die Fütterung ist sehr wichtig - neben viel Auslauf und artgerechter Haltung auf Stroh im Stall. Wir haben eine ausgewogene Fütterung zusammengestellt, basierend auf der langjährigen Erfahrung englischer Züchter. Die Fütterung bietet eine beständige Qualität - mit der wir mit unserem Namen einstehen. So benutzen wir natürlich weder Mastbeschleuniger noch sonstige Mittel, die nicht artgerecht sind. Wir geben den Schweinen Zeit, sich zu entfalten.

Unsere eigene Zucht ermöglicht es uns, Ihnen die Frische anzubieten, die Sie von einem guten Produkt erwarten. Da unsere Tiere nicht so schnell gezüchtet werden, behält das Fleisch seine Form, denn der Fettanteil wurde nicht durch intrazelluläres Wasser ersetzt.

Kategorien

Zum Kurzbraten - Filet, Rücken, Kamm, Oberschale, Kotelett

Zum Schmoren - Nuss, Unterschale, Kamm

Zum Kochen - Bauch, Schaufelchen, Haxen

Berkshire-Schweine stammen aus England und sind seit vielen Jahren - nicht nur in Japan - als Kurobuta oder Black Pork bekannt. Ihr Fleisch ist das edelste Schweinefleisch der Welt. Aufgrund der Textur des Fleisches wird es mit dem japanischen Kobe-Beef, bei uns als Wagyu bekannt, auf eine Stufe gestellt. Wie auch beim Wagyu-Fleisch tragen intramuskuläre Fetteinlagerungen wesentlich zum einzigartigen Geschmack bei. Beim Braten entwickelt Berkshire-Fleisch eine leicht nussige Note.

**Informationen zu Zusatzstoffen die in den Speisen
enthalten sein können*

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmittel |
| 5. mit Schwefeldioxid | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. gewachst |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Taurin |

**Informationen zu Allergenen die in den Speisen
enthalten sein können*

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| a. Eier | h. Sesamsamen |
| b. Milch | i. Sojabohnen |
| c. glutenhaltige Getreide | j. Sellerie |
| d. Erdnüsse | k. Senf |
| e. Schalenfrüchte | l. Fisch |
| f. Schwefeldioxide u. Sulfite | m. Krebs- u. Krustentiere |
| g. Lupine | n. Weichtiere |