

Vorspeisen

Stramme Mäxchen Bruschetta

gekochter Kräuterschinken | roher Schwarzwälderschinken |
Wachtelspiegelei „regionales Produkt“
Rosa Roastbeefscheiben „regionales Produkt“ | Tatarensauce
Blattsalat | Gießener Kresse „regionales Produkt“

13,50 €

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Caesar-Parmesandressing

Giessener Kresse „regionales Produkt“ | geröstete Kerne | Melone | Croûtons | Baguette

wahlweise

mit gebackenen Freienseener Pilzen „regionales Produkt“

Selbstgemachter Tatarensauce 15,50 €

mit gebratenen Landhuhnbrust-Streifen „regionales Produkt“

17,50 €

mit gebratenen Fischfilets

21,50 €

mit geblämmter Ziegenfrischkäse | Beeren

16,50 €

Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe

Pfifferlingsnocker | Basilikumöl

11,50 €

Vegetarisch

Selbstgemachte Spinat-Fetakäse-Ravioli

Salbei-Pistazienbutter | Pfifferlinge | Panko-Kräuter crunch |
Rucolasalat | eine Prise Chili

18,90 €

Flammkuchen & Burger

Flammkuchen ‚Pfifferling‘

Rosmarinschmand | Pfifferlinge | Chorizo | Ziegenfrischkäse | Rucola

13,90 €

Flammkuchen ‚Elsässer‘

Rosmarinschmand | Speck | Zwiebel | Schnittlauchstifte

10,50 €

Burger 54´

200g Rinder Patty „Der Vogelsberger“ | Brioche Bun „regionales Produkt“ | Tomate
Gurken-Zwiebelrelish | Bacon | Salat | Pommes frites

16,50 €

Portion Ketchup

0,80 €

selbstgemachte Mayonnaise

1,30 €



Hauptgerichte

Variation von Fisch & Krustentier

Hummerschaum | Spaghettini | Gemüse 29,90 €

Rosa gebratene Entenbrust

mit Lavendel-Honig glasiert | Pimento de Patron- Pfifferlinggemüse |
Kartoffel-Trüffel-Krapfen 29,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | bunter Blattsalat 32,50 €

„Hot Pot“

unser Vogelsberger Spezial unter dem Motto „Der Vulkan kocht“

Geschmorte Rinderbacke regionales Produkt vom „Der Vogelsberger“

Grüne Soße -Röstzwiebel-Kartoffelstampf | Zweierlei Karottengemüse
Speck-Crunch 30,50 €

Steak

Rindersteakhälfte „regionales Produkt vom „DerVogelsberger“ 33,50 €

3.2.1. St-Louise Schweinerippchen regionales Produkt vom „Der Vogelsberger“ 28,90 €

Argentinisches Rinderrückensteak 32,50 €

Iberico Schweinerückensteak 30,80 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Dessert

Trilogie von der Schokolade

Zartbitter-Donut Parfait | Vollmilchschokoladen-Cracker
Weißes Schokoladeneis | Früchte 13,50 €

Creme Brûlée

Selbstgemachtes Limetten-Holundersorbet | Früchte | Schokoladenerde 11,80 €