

Vorspeise

Asiatisch gebeizte & geflämte Winterlachsforelle 13,90 €
Wakamealgen | Sesam | Wasabicreme | Kräutersalat | Erdnuss
Erbsensprossen „regionales Produkt“

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamicodressing
Giessener Kresse „regionales Produkt“ | eingeweckter Kürbis | geröstete Kerne | Birne
Croûtons | Baguette

wahlweise mit

als großer Salatteller 13,50 €

mit gebratenen Landhuhnbrust-Streifen „regionales Produkt“ 17,50 €

mit gebratenen Fischfilets 21,50 €

Suppe

Schaumsuppe vom Frühlingslauch
Erbsenpüree | gebratenes Fischfilet 11,50 €

Vegetarisch

Lauch-Brezknödel
Edelpilze á la Creme „regionales Produkt“ | Ackersalat 17,80 €

Flammkuchen

Flammkuchen ‚Hessische Art‘ 11,90 €
Grüne Soße-Schmand | gegarte Kartoffelwürfel | Blutwurst | Granny Smith-Apfel

Hauptgerichte

Gebratene Fischfilets

Rahm-Beurre Blanc | 7-Kräuter-Kartoffelstampf | Gemüse 29,90 €

Rosa gebratener Wildschweinrücken

Pastinakencreme | gebackene Shiitake-Pilze | confierte Süßkartoffel
Preiselbeer-Chilisoße 31,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | bunter Blattsalat 32,50 €

„Hot Pot“

unser Vogelsberger Spezial „unter dem Motto Der Vulkan kocht“

Lammhaxe „regionales Produkt“

Bohne | Speck | selbstgemachte Bärlauchspätzle 33,80 €

Steaks

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

Argentinisches Rinderrückensteak 32,50 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Desserts

Pistazien-Cremetörtchen

Orangenragout | Schokoladenerde 13,50 €

Cheesecake

Blaubeerragout | Tonkabohneneis 13,50 €