



## Vorspeisen

### **Feine Scheiben vom Hirsch**

Zitronengras- Paprikarelish | geflocktes Kürbiskernöl | Feldsalat | Quittengel 14,50 €

### **Duett vom eingemachten Kürbis**

Crème | gebackener Saumagen | Feldsalat 12,50 €

### **Knackiges aus dem Salatbeet**

gebratene Händelbruststreifen | Kresse | Baguette 12,80 €

### **oder**

gebratenes Fischfilet | Kräuterbutter | Kresse | Baguette 18,80 €

## Suppen

### **Schaumsuppe von Apfel, Chili & Hokkaidokürbis**

gebackene Riesengarnele | Mandelmilchluft 9,90 €

### **Wachtelessenz**

Sherry-Flädle | Gemüse 8,90 €

## Vegetarisch

### **Trüffel-Nudeln** „Vegetarisch“

Tagliatelle | Trüffel | Roter Mangold 16,90 €

### **Gebratene Edelpilze** „Vegan“

Zitrus- Balsamschaum | Gemüse-CousCous | gebackener Rucola 17,80 €

## Flammkuchen

### **Raumlachs Flammkuchen**

Räucherlachs | Rucola | Kirschtomaten | Dillschmand 12,50 €

### **Grünberger Flammkuchen**

Schmandcreme | Zwiebeln | Grünberger Rauchfleisch | Schnittlauch 9,80 €

### **Shii Take-Flammkuchen**

Shiitake Pilze | Ziegenfrischkäse | Roter Mangold 11,90 €

## Hauptgerichte

### **Wetterfelder Fisch-Variation** „Regionales Produkt“

Safranluft | Erbsenvariation 24,50 €

### **Auf der Haut gebratenes Wetterfelder Störfilet** „Regionales Produkt“

glasierter Frühlauch | Tomaten-Tagliatelle | Zitronen- Beurre blanc 23,90 €

### **Lackierte Gewürz- Entenbrust**

Pastinakencreme | Morchel- Schupfnudeln | Rotweinjus 23,50 €

### **Sous Vide gegarte Kaninchenroulade**

Blattspinat | getrüffelte Macairekartoffel | Linsen- Specksoße 22,80 €



<b>Wildschweinrücken mit Wacholder &amp; Rosmarin</b> Speck-Rosenkohl   Maronenspätzle	22,90 €
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Bratkartoffeln   Preiselbeeren   bunter Blattsalat	23,90 €
<b>Hot Pot der Woche</b> lecker geschmortes Gericht wie bei Oma im Pot nach Tagesangebot	19,90 €

## Unsere Steaks

### Von unseren hiesigen regionalen Aufzuchtbetrieben

<b>Tomahawk-Steak vom Freilandschwein</b> „Regionales Produkt“ „Der Vogelsberger“ oder Grünberger Bauernhof oder	22,50 €
<b>Rinder-Rückensteak vom „Der Vogelsberger“</b> „Regionales Produkt“ oder	29,60 €
<b>Iberico Secreto (das beste Stück zwischen Schulter &amp; Bauch)</b> oder	19,80 €
<b>Lammcarre   Knoblauch- Sesamkruste</b> Grillkartoffel   Sauerrahmdip   Blattsalat oder Gemüse	24,90 €

## Unsere Burger

<b>„Grün-Burger Wagyu“ von „Der Vogelsberger“ 100% Wagyu-Rind</b> „Regionales Produkt“	18,90 €
<b>„Grün-Burger Rind“ von „Der Vogelsberger“</b> „Regionales Produkt“	16,50 €
<b>„Grün-Burger Händel-Burger“</b> (mit gebratener Händelbrust)	14,50 €
<u>dazu reichen wir</u> Karamel-Zwiebel   Mango- Chili-Chutney   Essiggurke   Tomate   Dip hausgebackenes Kartoffel- Kräuterbrötchen   Wedges oder Steakhouse Fries	

## Dessert

<b>Schokoladenkuchen mit Mangokern</b> Vanille-Thymianeis   Amaranth- Minzerde   Mangowürfel	10,90 €
<b>Zweierlei Mousse von Nougat &amp; Kaffee</b> Karamellblatt   Maracujagel   Blaubeereis	9,90 €
<b>Lackiertes Limetten- Tonkabohnen- Donutparfait</b> Pflaumenröster   Joghurtercrisp	9,90 €
<b>Leckeres aus der Käserei</b> Käseauswahl   Feigensenf   Trauben   Brotauswahl   Butter	groß 12,50 € klein 9,80 €

## Unser Mittagstisch

<b>Mittagsgericht des Tages wie für unsere Sportler</b> finden Sie auf unserer Angebotstafel oder fragen Sie unser Servicepersonal. Gerichte bieten wir Ihnen von montags bis freitags von 12:00-13:30 Uhr an.	10,50 €
--	---------

