

Vorspeisen

Gebackene Wasabipraline 13,90 €
Korianderöl | Sesam | Erdnuss | Nashibirne | Portulak | Pilze
Erbsensprossen | Gießener Kresse „regionales Produkt“

Gebeizter Gin-Lachs 15,90 €
Apfelkruste | Kräuter | Blaubeergel | Feldsalat
Eingelegte Radieschen | Gießener Kresse „regionales Produkt“

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamico-Dressing
Gießener Kresse „regionales Produkt“ | eingeweckter Kürbis | geröstete Kerne | Birne
Croûtons | Baguette

wahlweise

als großer Salatteller 13,50 €
mit gebratenen Landhuhnbrust-Streifen „regionales Produkt“ 17,50 €
mit gebratenen Fischfilets 21,50 €

Suppen

Waldpilzessenz
Pilzlasagne | Gemüse 11,50 €

Orangen- Ingwer- Karottensuppe
Gebackenes Fischfilet „regionales Produkt“ 11,50 €

Vegetarisch

Lauch-Brezenknödel
Edelpilze a la creme „regionales Produkt“ | Ackersalat 17,80 €

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art 11,90 €
Rosmarin-Schmand | Speck | Zwiebel | Schnittlauch

Flammkuchen Hessische Art 11,90 €
Rosmarin-Schmand | gegarte Kartoffelwürfel | Frühlauch | Grüne Soße-Pesto

Hauptgerichte

Gebratenes St. Pierre Filet
Rahm-Beurre blanc | Wirsing | Trüffel-Gnocchi 29,80 €

Rosa gebratene Entenbrust
Karottenpüree | Shi Take-Pilze | Polenta 31,30 €

Geschmorte Vogelsberger Lammhaxe „Unter dem Motto Der Vulkan kocht“ 38,50 €
Balsamico- Rotwein-Schalotte | Speckbohnen
Knoblauch- Rosmarinkartoffelstampf

Wiener Kalbsschnitzel
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | bunter Blattsalat 32,50 €

„Hot Pot“
unser Vogelsberger Spezial „Unter dem Motto Der Vulkan kocht“
Wildschweingulasch „regionales Produkt“
Sauce Cumberland-Gel | Flower-Sprouts | Hausgemachte Kräuter-Knöpfele 33,80 €

Steak

Lammrücken „regionales Produkt“ 40,50 €

Rindersteakhüfte „regionales Produkt von „DerVogelsberger“ 33,50 €

Argentinisches Rinderrückensteak 32,50 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Dessert

Lackiertes Honigparfait
Walnuss-Karamelleis | Hibiskuskonfit 13,50 €

Gebrannte Tonkabohnen-Tarte
Kumquat-Vanilleragout | Hagebuttensorbet 13,50 €