

Vorspeisen

Tagessuppe

10,50 €

Duett vom Tiefseesaibling

Tatar | Geflämmt | Tomaten-Wasabi-Sud | Senfkaviar
Pikante Gurke & Rettich | Wildkräutersalat

15,00 €

Salatteller

Knackiges aus dem Salatbeet mit Balsamicodressing

15,00 €

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

wahlweise

mit gebratenen Landhuhnbruststreifen „regionales Produkt“

17,50 €

mit gebratenem Fischfilet

21,50 €

Vegetarisch

Grüne-Soße-Semmelknödel „regionales Produkt Hungener Käsescheune“

Waldpilzen à la Crème | Bergkäsekern | Kräutersalat | Schnittlauchöl

20,50 €

Flammkuchen ‚Ziegenkäse & Spinat‘

Gewürzschmand | Ziegenkäsecrumble | Babyspinat | geröstete Haselnuss

14,90 €

Hauptgerichte

Flammkuchen ‚Vogelsberg‘

13,40 €

Gewürzschmand | Kartoffelwürfel | Schwälmer Stracke | Schnittlauch

‘Himmel & Erde’

Gebratene Blut & Leberwurst | Karamel-Apfel-Zwiebelmarmelade
Butter-Kartoffelstampf | Salatgarnitur

23,40 €

Kross gebratenes Zanderfilet

Chorizo-Kartoffel-Calderadasud | gegrillter Frühlauch
Basilikum-Zitronenflocken

29,60 €



Hauptgerichte

Rosa gegartes Filet vom Strohschwein

Rotweinjus | karamellisiertes Rotkraut | Linsen-Gemüse

24,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Frankfurter Grüne Soße | Schnittlauch-Kartoffeln
bunter Blattsalat

21,70 €

„Hot Pot“

unser Vogelsberger Spezial unter dem Motto „Der Vulkan kocht“

Klassische Rinderzunge regionales Produkt vom „Der Vogelsberger“

Portweinjus | Rote Zwiebelmarmelade | Petersilienwurzel | Serviettenknödel

31,70 €

Burger 54'

200 g Rinderpatty^{„Der Vogelsberger“} | Brioche Bun | Tomate
Gemüse-BBQ Salsa | Bacon | Salat | Pommes frites

18,40 €

Portion Ketchup

0,90 €

selbstgemachte Mayonnaise

1,50 €

Unsere Steaks

Argentinisches Rinderrückensteak

36,00 €

Kalbsrückensteak

37,60 €

dazu servieren wir

Jus | Grillkartoffel | Sauerrahm-Dip | Blattsalat oder Gemüse

Dessert

Affogato

selbstgemachtes Vanilleeis | doppelter Espresso | Tonkabohne | Schlagrahm

8,50 €

Kleine Nascherei zum Schluss

Tagesaktuell aus unserer Patisserie

9,50 €



Unser kleines Gourmet-Menü

Der Küchenchef empfiehlt

*

Rote Bete Carpaccio

Schafskäsecrumble | Petersilien-Haselnusspesto | Wildkräutersalat

*2,3,8,b,j,k

15,00 €

**

Gebratene Jacobsmuschel

Spicy Gazpacho | Wurzelgemüse | Schwarzer Knoblauch | gegrillter Frühlauch

*8,a,b,c,g,j,Weizen

39,40 €

Rosa gegarter Wildschweinrücken

Kräuterkruste | konfierte Karotte | Maronenspätzle | Rotweinjus

*2,8,a,b,c,g,j,l,Weizen

34,90 €

Schokolade Hoch³

Lackierter Schokoladendonut | Weißes Schokoladeneis | Schokoladenerde | Früchte

*2,8,a,b,c,g,j,Weizen

15,00 €

Als 3- Gang-Menü EUR 57,90 € (Rote Bete / Wildschwein / Schokolade (ohne Jacobsmuschel)

Als 4- Gang-Menü EUR 84,50 € (Rote Bete / Jacobsmuschel / Wildschwein / Schokolade)

Alle Gerichte aus dem Menü können auch separat bestellt werden!