

Speisenkarte für Gruppen in unserem Restaurant



Vorneweg

Kleiner Salatteller Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing ^{G,I} oder Himbeerdressing	6,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse ^{A1,C,F,G,I}	7,90
Bärlauch-Cremesuppe ^{6,B,D,F,G,L} mit Krabbenchips und Ingwer	8,20

Hauptgericht

Gratinierter Lammkeulenbraten ^{A1,6,G,H1,J,L} mit Kohlrabi in Rahm, Bärlauch, Thymianjus und Polenta	27,50
Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart mit „Vogelsberger Grüner Soße“, Schwenkkartoffen von Lüdertaler Äckern	22,50
Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g) ³ mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes	34,50
„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren, Gurkensalat und Pommes frites	27,50
Schnitzel mit Jägersoße und Pommes frites	19,80
Lüdertaler „Frühlings-Schnitzel“ mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Kartoffelrösti	19,50
Zweierlei hausgemachte Spaghettini ^{A1,G,H1,6,8} mit Bärlauch, Peccorino, Waldbeerenpesto und Rübenchips	24,50
Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H1,G} mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln	27,50
Dessert	
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm	8,90
Crème Brûlée mit Steinobstsorbet	9,90

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst
aus der
Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen