

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 |
| Rhöner Rauchforellensuppe ^{G, A1, 6, D} mit Wasabi Knusperstange | 8,20 |

Hauptgericht

| | |
|---|-------|
| Hirschgulasch vom regionalen Rotwild in Preiselbeersöße ^{A1, 6,3,C,G} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | 27,50 |
| Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart mit warmer Meerrettichsoße, Schwenkkartoffen von Lüdertaler Äckern und Rote Bete | 22,50 |
| Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g) ³ mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes | 32,50 |
| „Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren, Gurkensalat und Pommes frites | 27,50 |
| Schnitzel mit Jägersoße und Pommes frites | 19,80 |
| Hausgemachte Ravioli mit Pecorino und Feige mit Trüffelrahmsoße und geräucherten Mandeln | 24,50 |
| Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H1,G} mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln von Kleinlüderer Äckern | 27,50 |
| Dessert | |
| Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Ingwer-Kirschen und Schlagrahm | 8,90 |
| Crème Brûlée mit Steinobstsorbet | 9,90 |

Aus der Region. Für die Region.

