

Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

Hausgemachtes Focaccia mit... pro Person 5,00
Petersilien-Pesto und Bruschetta-Tomaten-Salsa

ETAGERE hausgemachtes DIM SUM 32,80
5 Frühlingsrollen | 4 Dumplings | 4 Gyozas | Nam Pla | Pfirsich-Chilli-Chutney

Vorspeisen

Kleiner Salatteller 6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing ^{G,I} oder Himbeerdressing

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse ^{A1,C,F,G,I} 7,90

Hauptgericht

Beef-Tatar zum selber anmachen ca. 200g 29,00
Eigelb | Essiggurke | rote Zwiebel | Kapern | Schnittlauch | Speck | Butter | Bauernbrot

Sanft geschmorte Kalbsbeinscheibe ^{A1, 6,G,H1,J,L} 26,50
mit Tomaten, Oliven, Staudensellerie, Wurzelwerk und Polenta

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g)³ 34,50
mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons
hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende 25,50
mit Waldpilzragout, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl

Schnitzel vom Landschwein „Försterin“ 19,80
mit Waldpilzragout und Kroketten

Schnitzel vom Landschwein mit „Vogelsberger Grüner Soße“ 19,50
und Schwenkkartoffeln von Lüdertaler Äckern

Gegrillte Kikok-Maispouardenbrust ^{G,I} 25,50
mit Blattsalaten in Kräuterrahmdressing und Petersilien-Pesto

Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H1,G} 27,50
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

Zweierlei hausgemachte Spaghettini ^{A1,G,H1,6,8} 24,50
mit Petersilie, Peccorino, Waldbeerenpesto und Rübenchips

Vegane Tagesempfehlung – nach Empfehlung des Küchenchefs 21,50

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 8,90
mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Crème Brûlée 9,90
mit hausgemachtem Himbeersorbet

Marinierte, frische Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis 7,00

DESSERT ETAGERE – zum Teilen in die Mitte vom Tisch ab 4 Personen á 7,50
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges