

Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

Emmer-Urkorn-Brot mit...^{6, A1, G, H3, A2, H1, K} 4,50 pro Person
 Griebenschmalz und Kräuterschmand + Trüffel-Salami^{J, 6, 3} 6,00 pro Person

Vorspeisen

Kleiner Salatteller^{6, A1, A2, F, G, H1, K} 6,50

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing^{G, I} oder Himbeerdressing

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

Klassische Französische Zwiebelsuppe^{A1, A2, G} 8,50
 mit weißen Zwiebeln, Weißwein, Thymian, Knoblauch und Käsecrouton

Hauptgericht

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca. 250g)^{3, G, H1} 34,50
 mit Pfefferrahmsoße, winterlichem Honig-Thymian-Gemüse und Kroketten

Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart^{C, G, H1, 6, A1, 3} 28,50
 mit Meerrettichkruste, Spitzkohl, Mühlenbiersoße und Bergkäsknödel

Halbe Bauernente aus dem Ofenrohr^{6, A1, C, G, K} 28,50
 mit Orangensoße, Thymian, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende – aus Großenlüder^{6, C, G, A1, K} 25,50
 mit Champignons in Rahm, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl

Lüdertaler „Champignon-Schnitzel“ – Metzgerei Ruhl^{C, G, A1} 19,90
 mit Champignonrahmsoße und Kroketten

Lüdertaler „Winter-Schnitzel“ – Metzgerei Ruhl^{6, G, A1, 3, C} 19,90
 mit Apfel-Lauch-Speck-Soße, Preiselbeeren und Kartoffelrösti

Markt-Salat mit gegrillter KIKOK-Maispouardenbrust^{6, A1, A2, F, G, H1, K} 25,50
 Blattsalate in Kräuterrahmdressing, Pesto und geröstetem Kürbis

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

Veganes Massaman-Gemüse-Curry mit Kichererbsen^{6, A1, E, F, I} 22,50
 mit Biryanireis und Rauch-Tofu

Vegetarische Tagesempfehlung - Fragen Sie unseren Service nach tagesaktuellen Angebot -

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern⁺⁺⁺ 8,90
 mit Vanilleeis und Schlagrahm

Crème Brûlée^{6, C, G} 8,90
 mit hausgemachtem Himbeersorbet

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis^{6, A1, G, C, H1, G} 9,90

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