

Spezialitäten vom Spargel

auf die Rustikale Art

- Portion Spargel** (ca. 250g) - mit Speck & Zwiebeln in Schmandsoße,
dazu Bauernbrot und hausg. Bärlauchbutter 11,50 €
- mit einer Hausmacher Bratwurst,
Kartoffeln und Sc. Hollandaise 14,00 €
- mit Bratkartoffeln und Spiegelei 11,00 €
- mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“
dazu Kartoffeln und Sc. Hollandaise 15,50 €

auf die Feine Art

- Portion Spargel** (ca. 250g) - mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise
oder Butter 11,00 €
- mit rohem & gekochtem Schinken,
Kartoffeln und Sc. Hollandaise 14,00 €
- mit Kräuterflädlen gratiniert,
Kartoffeln und Sc. Hollandaise 13,00 €
- in Bärlauchbutter geschwenkt an
Schweinefilet und buntem Kartoffelstampf 17,50 €
- im Bärlauchcrepes mit geräuchertem
Lachs gerollt an buntem Salatbouquet 15,50 €
- dazu ein kleines Rumpsteak
auf Sc. Bearnaise und Röstitaler 20,00 €

Gerichte ohne Spargel

Geschmorte Lammkeule in eigener Soße
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 13,00 €

Schweinefilet

dazu buntes Gemüse in Bärlauchbutter und
gebratene Kartoffelspalten 14,00 €

Holzfallersteak aus dem Nacken

mit Schmorzwiebeln belegt, dazu Speckbohnen, Bratkartoffeln
und Kräuterbutter 13,00 €

Suppen

Spargelcremesuppe	4,00 €
Tomatensuppe mit Pesto	4,00 €

Salate

Unsere großen, bunten Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais und Zwiebeln

...Sesam-Geflügelstreifen	10,00 €
...mit Thunfisch und Ei	8,00 €

Spargelsalat mit gehacktem Ei und Bärlauchtoast an gem. Salat mit Balsamico Vinaigrette	10,00 €
Beilagensalat	3,00 €

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:
Balsamico Vinaigrette oder Schmand-Kräuter-Dressing

Alle Salate auch in klein als Vorspeise erhältlich

Schnitzel

Von der Pute +1,- €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ knusprig ausgebacken, der Klassiker	9,00 €
klein	6,00 €
„Nach Art des Hauses“ mit Zwiebeln und Champignons	13,00 €
klein	10,00 €

Förster Schnitzel mit frischen Champignons in Soße	11,00 €
klein	8,00 €

Hessische Art mit Speck und Zwiebeln in Schmandsoße	12,00 €
klein	9,00 €

Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt Kräuterbutter und Sc. Hollandaise	13,00 €
---	---------

Unsere Schnitzel sind vom Schwein, zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat

Vegetarisch

Salbeignocchis Gnocchis in Tomatenragout geschwenkt mit geriebenem Parmesan, dazu ein kleiner Salat	7,50 €
--	--------

Bunter Gemüseteller dazu Bratkartoffeln und Salat	8,00 €
--	--------

kleine Spezialitäten

Krústchenteller Putensteak auf Röstitaler mit Tomate und Käse überbacken an Sc. Bearnaise und Baconstreifen, Salat	11,00 €
---	---------

Förstertoast Kleines Rumpsteak an Toast mit buntem Salat und gebratenen Champignons mit Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter	12,00 €
---	---------

Gudensberger Teller Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Spiegelei auf Röstitaler dazu einen kleinen Beilagensalat	11,50 €
---	---------

Hausmacher Currywurst mit Pommes frites und Salatbeilage	6,50 €
---	--------

Steaks (250g) vom Argentinischen Rind

Unsere Steaks werden Medium gebraten und mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat serviert.

Sc. Bearnaise die feine, mit Kerbel und Estragon	22,00 €
---	---------

Nach Art des Hauses mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	21,00 €
--	---------

Bärlauchbutter Hausgemacht mit frischen Kräutern und Gewürzen	19,00 €
--	---------

Da wir nicht alle Zutaten auflisten können fragen sie uns nach möglichen Allergieauslösenden Zutaten oder Inhaltsstoffen

Dessert

Bitte fragen Sie uns nach dem Tagesdessert

Alkoholfrei

CocaCola	0,2l	1,50€
Fanta	0,2l	1,50€
Sprite	0,2l	1,50€
Apfelschorle	0,2l	1,50€
Bitter Lemon	0,2l	1,50€

Mineralwasser Classic, Medium, Still	0,25l	1,50€
Mineralwasser Classic, Medium	0,75l	4,50€

Biere

Vom Faß

Hütt Luxus Pils	0,3l	2,00 €
Hütt Naturtrüb	0,3l	2,00 €
Hütt Hefeweizen	0,5l	3,50 €

Aus der Flasche

Hütt Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,50 €
--------------------------------	------	--------

Hütt Luxus Pils Alkoholfrei, trüb	0,33l	2,10 €
--------------------------------------	-------	--------

Prickelnde Spezialitäten

Hugo Prosecco mit Limette, Minze und Holunderblütensirup	4,50 €
---	--------

Aperol Sprizz Prosecco mit Aperol, Mineralwasser	4,50 €
--	--------

Prosecco Velvet mit Johannisbeersirup und Limette	4,50 €
--	--------

Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,50€
Milchkaffee	3,00€
Latte Macchiato	3,00€
Cappuccino	2,50€
Espresso	2,00€
Glas Tee verschiedene Sorten	2,00€