



Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Parmesan
Vine tomato soup with basil and parmesan 7,00€

Bruschetta-Trilogie – Thunfischcrème mit Kapern |
Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto |
luftgetrockneter italienischer Landschinken
*Bruschetta trilogy – Tuna cream with capers |
vine tomatoes, mozzarella and basil pesto |
air dried Italian ham* 9,50€

Blattsalat mit Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten,
gebratenen Maultaschen und Walnüssen
*Leaf salad with pommery mustard dressing, cherry tomatoes,
fried stuffed pasta squares and walnuts* 12,00€

Blattsalat mit Pommerysenf-Dressing
an gebratenen Pfifferlingen und Walnüssen
*Leaf salad with pommery mustard dressing,
fried chanterelles and walnuts* 14,50€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Pfifferlinge in Rahm
mit Jus und Kartoffelrösti
*Medaillons of pork with chanterelles in cream,
jus and rösti potato cakes* 20,50€

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste
an kräftiger Rotweinreduktion mit Bratkartoffeln
und Beilagensalat mit Schmanddressing
*'Café de Paris' crusted Rumpsteak with red wine reduction, roast
potatoes and side salad with sour cream dressing* 24,50€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind
mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln
*Prime boiled veal
with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes* 19,50€

Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen,
Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeln
*Venison ragout with mushrooms,
cranberry and cinnamon espuma and bread dumplings* 19,50€

Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck,
Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
*Breaded tender pork escalope with a cream sauce, refined with bacon,
roast potatoes and side salad with sour cream dressing* 15,50€

Perlhuhnbruststreifen in Curryrahm
mit Gemüse und asiatischen Nudeln
*Breast of guinea fowl strips in a curry cream sauce
with vegetables and Asian noodles* 15,90€

Matjesfilet in einer Soße von Schmand, Zwiebeln, Äpfel
und sauren Gurken mit Bratkartoffeln
*Herring fillet with a creamy onion, apple and gherkin sauce
and roast potatoes* 14,50€

Doradenfilet vom Grill auf Pfannengemüse mit Thymiankartoffeln
*Grilled sea bream fillet served on a bed of vegetables
with thyme potatoes* 20,50€

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung,
Tomatenragout und Schafskäse überbacken
*Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach,
topped with tomato ragout and feta cheese* 13,50€

Dessert – Dessert

Sauerrahmmousse im Weckglas mit Mangopüree
Sour cream mousse with mango puree served in a preserving jar 8,00€

Löwenburger Beerenragout mit Joghurteis
Mixed berry ragout with yoghurt ice cream 7,00€