Suppe & Vorspeisen - *Soup & Starters*

Schaumige Spargelsuppe mit Parmaschinkenstreifen 8,00€
Creamy foamed asparagus soup with strips of Parma ham

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

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti 13,50€
mit Nordhessischer Grüner Soße
House marinated salmon on rösti potato cakes
with an herb and sour cream sauce

Sommerlicher Blattsalat mit Schmand-Kräuter-Dressing, 13,00€
Kirschtomaten, Sprossen und Poulardenbruststreifen
Summery leaf salad with a sour cream and herb dressing,
cherry tomatoes, sprouts and turkey breast strips

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Spargel, 13,50€
Feta und Pinienkernen
Rocket salad with balsamic dressing, asparagus,
feta cheese and pine nuts

Hauptgerichte - *Main Courses*

Medaillons vom Schwein mit Bratenjus, 19,50€
Spargelgemüse und Kartoffelroulade
Pork medallions with pan juices, asparagus and potato roulade

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

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

Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck, 15,50€
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

Pfund Spargel aus der Pfalz mit Kartoffeln, 19,00€
geklärter Butter und Sauce Hollandaise
500gms white asparagus served with potatoes,
melted butter and Hollandaise sauce

dazu servieren wir – *optional extras:*

Kleines Schnitzel vom Schweinefilet 8,00€
Small breaded escalope of pork fillet

Wolfsbarschfilet vom Grill 9,50€
Grilled seabass fillet

Duett vom italienischen Schinken 7,50€
Duo of Italian hams

Wolfsbarschfilet vom Grill an Spargelragout mit Tomaten, 20,50€
Sauce Hollandaise und gebratenen Kräuterkartoffeln
Grilled seabass fillet with asparagus ragout, tomatoes
Hollandaise sauce and herbed, roasted potatoes

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

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler 14,00€
Herbed wild mushroom ragout served with a bread dumpling round

Desserts – *Desserts*

Sauerrahmmousse im Weckglas mit Schokoladenbrownie 8,00€
Sour cream mousse with chocolate brownie served in a preserving jar

Pfeffererdbeeren mit Vanilleeis 8,50€
Peppered strawberries with vanilla ice cream