

## Vorspeisen

### **Hauscocktail**

#### ***Rosato Ramazzotti***

Sekt, Tonic Water, Rosato, geeiste Himbeeren

5,50

### **„mediterraner Aufstrich“ A,C,G**

Cremiger Frischkäse, frisches Basilikum, fein gehackter Knoblauch, und getrockneten Tomaten, serviert mit knusprigen Steinofenbaguette

4,00

Dazu empfehlen wir ein Glas „Altenkirch“ Riesling aus dem Rheingau

0,2 l für 4,40

### **Fuldaer Festtagssuppe A,C,G,i**

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz, bunte Gemüsewürfel, Eierstich, Rindfleischwürfel und Grießklößchen

4,40

### **Tomatensuppe G**

Mit frischen Basilikum, Sahnehaube und Chilifäden

4,80

### **Salat Ziegenkäse i, J**

Blattsalate der Saison an Granatapfelvinaigrette und karamellisierten Ziegenkäse

6,50

## Mittags Tisch

### Der Schnelle Teller

Nur solange der Vorrat reicht, mehr Informationen finden Sie auf der Tafel oder beim Servicepersonal

### Tagespreis

#### „die Holländische Spezialität“ ,G,J

Zarter Doppelmatjes traditionell im Fass gereift mit Soße „Hausfrauen Art“ aus Schmand, Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, dazu Kartoffeln

8,90

#### Geschnetzeltes von der Kalbsleber i,J,G

in Kräuterbutter gebraten mit Äpfel und Zwiebeln, dazu gemischter Salat und Steinofenbaguette

12,00

## Salate

#### Weinstubensalat A,C,G,i,J

Blattsalate der Saison mit Hausvinaigrette

dazu gebratene Maispouardenbrust „supreme“ mit knusprigen Steinofenbaguette

12,00

#### Der erste Stör aus der Rhön D,G,i,J

Auf Buchenholz geräucherter Stör aus Rhöner Zucht (Gersfeld), lauwarm serviert mit Meerrettichcreme, dazu bunter Linsensalat mit Koriander, Blattsalate und Baguette

11,80

## Hauptspeisen Fisch

*\*Unsere Forellen und geräucherten Fische beziehen wir aus der Rhön von der Fischzucht Groß in Gersfeld.*

### **\*Duett aus der Rhön** A,C,G,H,i,J,1,2,8

Geräucherter Stör und Lachsforelle auf Salat von zweierlei Linsen mit Koriander, dazu Blattsalate der Saison, Meerrettichcreme und Baguette  
15,50

### **\*Rhön Forelle** G,i,J

im Ganzen gebraten, gerösteten Fenchelsamen, Kräutersud, Karamellzitronen, Schmortomaten, Salzkartoffeln und Salat  
17,50

## Vegetarisch

### **Gnocchi & Ziegenkäse** A,C,G

In Basilikumpesto geschwenkte Gnocchi mit Tomatensoße, dazu mariniertes Rucola und karamellisierter Ziegenkäse  
11,90

## Hauptspeisen Fleisch

*\*In die Hessische Grüne Soße gehören traditionell sieben Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.*

### **\*Fuldaer Schnitzel** A,C,G J i

Paniertes Schweineschnitzel mit Hessischer Grüner Soße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Beilagensalat  
12,80

### **\*Hessische Spezialität** C,G,i

Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind, mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsoße oder Hessische Grüne Soße  
14,50

**Winzersteak** C,j,G

Saftiges Steak aus der Schweineschulter geschnitten(durchwachsen)  
mit Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes, Knoblauchaioli und Beilagensalat  
14,00

**Maishähnchen** A, G, C, i, J

Maishähnchenbrustfilet „Supreme“ unter der Kräuterhaube gebraten, an  
Tomatensoße, mit Basilikumnudeln und Salat  
15,50

**Chef Steak** G,J,I,8

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu mediterrane Speckbohnen, Steakhouse  
Pommes und Knoblauchaioli  
22,50

**Calvados Lende** A,C,G,i,J

Medaillons vom Schwein an flambierter Calvadosahnesoße mit  
karamellisierten Äpfeln und selbstgemachten Kräuterspätzle, dazu gemischte Blattsalate  
15,50  
*Digestiv Tipp: Gläschen Calvados 0,2cl 2,90*

*Dessert*

**Weinstuben Parfait** C,G

Haselnuss Parfait mit Espressois  
5,50

**Das isst die Chefin am liebsten** G

Mousse au chocolaté mit Obst garniert  
5,50