

Vorweg oder zum Wein

Hauscocktail

Rosato Ramazzotti

Sekt, Tonic Water, Rosato, geeiste Himbeeren

5,50

„mediterraner Aufstrich“ A,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

Winzerschinken A,I,J,1,8

Schinken vom Rhöner Landschwein (Metzgerei Müller), mit Steinsalz gepökelt, leicht
gekräutert, hauchdünn aufgeschnitten, dazu Steinofenbaguette

10,00

Käseplatte A,J

Internationale Käsezusammenstellung mit selbstgemachter Feigensenfsoße,
und knusprigen Steinofenbaguette

Klein 9,50 Groß 10,50

Vorspeisen

Fuldaer Festtagssuppe A,C,G,i

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit bunten Gemüsegewürfen, 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

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 und Baguette

9,60

Carpaccio AJ

Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben, mariniert mit
Kräutertrüffelmarinade, frisch gehobelten Parmesankäse, frittierte
Rucola und Steinofenbaguette

11,00

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 geräucherte 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, Karamellzitrone, 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 Hessischen Grüne Soße gehören traditionell sieben Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.*

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

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

Winzersteak C,j,G

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

14,00

***Hessische Spezialität** C,G,i

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

14,50

Calvados Lende A,C,G,i,J

Medaillons vom Schwein an flambierter Calvadossoße mit
karamellisierten Äpfeln und selbstgemachten Kräuterspätzle, dazu gemischte Blattsalate

15,50€

Digestiv Tipp: Gläschen Calvados 0,2cl 2,90€

Maishähnchen A, G, C, i, J

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

15,50

Geschnetzeltes von der Kalbsleber i,J

in Kräuterbutter gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

14,80

Chef Steak G,J,1,8

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

22,50

Dessert

Weinstuben Parfait,C,G

Haselnuss Parfait mit Obst garniert

5,50

Süßer Gratin G

Überbackene Himbeeren mit Vanillecreme und braunen Rohrzucker

6,00

Das isst die Chefin am liebsten G

Mousse au chocolaté

5,50

Dessert Variation C,G

Mousse au chocolaté, Zitronen Sorbet, Weinstubenparfait

6,50