

## Vorspeisen

### **„mediterraner Aufstrich“** A,G

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

4,50

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

0,2 l für 4,50

### **Kürbissuppe** G,i

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Rote Bete Schaum, Chilifäden, Kürbiskernöl aus der Steiermark

5,80

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

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit bunten Gemüsegewürfen, Eierstich, Rindfleischwürfel und Grießklößchen

5,80

### **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

9,80

## 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

15,80

**\*Rhön Forelle** G,i,J

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

17,50

## Vegetarisch

**Ziegenkäse & Granatapfel** A,I,J

Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette, und mediterraner Granatapfelcouscous  
mit frischer Minze, Tomate und Basilikum, dazu karamellierter Ziegenkäse

12,50

**Kürbis & Ziegenkäse** A,C,G,i

In Kürbisrahm geschwenkte Gnocchi, mariniertes Rucola an Kürbiskernöl,  
Cherrytomaten und karamellisierten Ziegenkäse

13,90

## 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 Schweineschnitzel mit Hessischer Grüner Soße, Steakhouse Pommes  
und gemischter Beilagensalat

13,50

**\*Hessische Spezialität** C,G,i

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

14,90

**Winzersteak** C,j,G

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

15,50

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber** i,J

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

14,90

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

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

15,90

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

**Maishähnchen** A, G, C, i, J

Maishähnchenbrustfilet „Supreme“ unter der Kräuterhaube gebraten, an  
Calvadossahnesoße, und selbstgemachten Kräuterspätzle, dazu gemischte Blattsalate

15,90

**Chef Steak** G,J,1,8

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

22,90

**Weinstubengambas** G,i,J,A,D,C

Gebratene Riesengarnelen, mediterraner Kräutersud,  
gemischter Blattsalat und Steinofenbaguette

18,50

**Lammhaxe** A,C,G,H,i,

Lammhaxe in Tempranillo geschmort, selbstgemachten Kräuterspätzle,  
dazu Speckbohnen  
19,90

*Dessert*

**Weinstuben Dessert** C,G

zweierlei hausgemachtes Parfait mit Rhöner Sorbet und Obst  
6,50

**Süßer Gratin** G

Überbackene Himbeeren mit Vanillecreme und braunen Rohrzuckerkruste  
6,50

**Käseplatte** A,J,

Internationale Käsezusammenstellung mit selbstgemachter Feigensenfsoße,  
und knusprigen Steinofenbaguette  
10,50