

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 Gemüsegewürfeln, Eierstich, Rindfleischwürfel und Grießklößchen

5,80

Salate

(zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette) A,C,G

Ziegenkäse & Granatapfel A,I,J

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

12,50

„Chefsalat“ i, J

gebratener Lachsfilet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison an
Hausvinaigrette und mediterraner Kräutersud

16,50

Hauptspeisen Fisch

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

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

11,90

Rhön Forelle G,i,J

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

17,50

Hauptspeisen Fleisch

„Weinstuben Sülze“ C,G,J,i

Rindfleischsülze vom Tafelspitz mit Hessischer Grüner Soße
und Bratkartoffeln

10,50

***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

Maishähnchen A, G, C, i, J

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

15,90

Dessert

Weinstuben Dessert C,G

zweierlei hausgemachtes Parfait mit Rhöner Sorbet und Obst

6,50