

Vorspeisen

„Ein Gruß aus dem Rheingau“ A,C,G

Traditionell frisch zubereiteter Spundekäs mit knusprigem Steinofenbaguette
5,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Riesling von Weingut Roth
0,2 l für 5,50

Pfifferlingssuppe G, i

Pfifferling Cremesuppe mit Sahnehaube, Petersilie und Speck
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
10,90

Winzersalat i,J,1,8

Blattsalate an Kürbiskernvinaigrette
mit Ca. 8-10 Monate gereifter Serrano Schinken, zarte Textur und leicht salzig nussiges Aroma dazu Steinofenbaguette
9,50

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
17,90

Rhön Forelle G,i,J

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

18,90

Vegetarisch

Ziegenkäse & Granatapfel A,I,J

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

14,50

Pfifferlinge Vegetarisch A,C,G,J,

Handgemachte Serviettenknödel in Butter gebraten auf Pfifferlingsahneragout
mit frischen Kräutern und Salat

15,50

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

15,50

***Hessische Spezialität** C,G,i

Gekochter Tafelspitz vom jung Bulle, mit frischem Marktgemüse und
Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsoße oder Hessische Grüne Soße

16,90

Winzersteak C,j,G

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

16,90

Calvados Lende A,C,G,i,J

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

17,50

Digestiv Tipp: Gläschen Calvados 0,2cl 3,90

Hähnchenbrustfilet A, G, C, i, J

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

16,90

Pfifferlinge Schnitzel A,C,G,J,1,8

Paniertes Schweineschnitzel an Pfifferlingsahneragout mit
selbstgemachten Kräuterspätzle und Beilagensalat

20,90

Chef Steak G,J,1,8

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

24,50

Dessert

Weinstuben Dessert C,G

hausgemachtes Parfait mit Rhöner Sorbet und Obst garniert

6,90

Sorbet Variation

Eine Sorbet Variation, von der Rhöner Eismanufaktur, vom Bauernhof aus Dermbach

Ananas-Mango/Erdbeere/Himbeere mit Obst garniert

6,90

Käseplatte A,J,

Internationale Käsezusammenstellung mit selbstgemachter Feigensenfsoße,

und knusprigen Steinofenbaguette

11,90