

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

Vegetarisch

Ziegenkäse & Granatapfel A,I,J

Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette, und mediterraner
Granatapfelcouscous mit frischer Minze, Tomate und Basilikum, dazu
karamellierter 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 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
12,90

Rhön Forelle G,i,J

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

18,90

Hauptspeisen Fleisch

„Weinstuben Sülze“ C,G,J,i

Rindfleischsülze vom Tafelspitz mit Hessischer Grüner Soße
Bratkartoffeln und gemischter Salat

12,50

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

Paniertes Schweineschnitzel mit Hessischer Grüner Soße, Steakhouse
Pommes und gemischter Salat

12,50

***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

Hähnchenbrustfilet A, G, C, i, J

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

16,90

Dessert

Sorbet Variation

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

Ananas-Mango/Erdbeere/Himbeere mit Obst garniert

6,90