

Vorspeisen

„mediterraner Aufstrich“ A,G

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

Steinofenbaguette

6,50

Kürbissuppe G,i

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

7,50

Fuldaer Festtagssuppe A,C,G,i

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

7,50

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

9,90

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

11,50

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

18,50

Rhön Forelle G,i,J

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

19,50

Vegetarisch

Ziegenkäse & Granatapfel A,I,J

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

15,50

Kürbis & Ziegenkäse A,C,G,i

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

15,90

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

16,50

***Hessische Spezialität** C,G,i

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

17,90

Winzersteak C,j,G

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

17,50

Hähnchenbrustfilet A, G, C, i, J

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

17,90

Lammhaxe A,C,G,H,i,

Neuseeländische Lammhaxe in Tempranillo geschmort,
selbstgemachten Kräuterspätzle und dazu mediterrane Speckbohnen

25,90

Dessert

Weinstuben Dessert C,G

hausgemachtes Parfait mit Rhöner Sorbet und Obst garniert

7,50

Süßer Gratin G

Überbackene Himbeeren mit Vanillecreme und braunen Rohrzuckerkruste

7,90

Käseplatte A,J,

Internationale Käsezusammenstellung mit selbstgemachter Feigensenfsoße,
und knusprigen Steinofenbaguette

12,90