

Vorspeisen

„mediterraner Aufstrich“ A,G

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

6,50

Fuldaer Festtagssuppe A,C,G,i

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

7,50

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

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

13,50

Rhön Forelle G,i,J

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

19,50

Hauptspeisen Fleisch

„Weinstuben Sülze“ C,G,J,i

Rindfleischsülze vom Tafelspitz mit Hessischer Grüner Soße
Bratkartoffeln und gemischter Salat

12,90

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

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

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

Hähnchenbrustfilet A, G, C, i, J

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

17,90

Winzersteak C,j,G

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

17,50