

# HERZLICH WILLKOMMEN

## SUPPE WÄRMT DIE SEELE

**Tagessuppe** immer wechselnd

## APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen  
zum kreativen Zusammenstellen  
Bitte wählen Sie

- Maronen-Apfel-Hummus mit Trüffel-Aroma, geschmorten roten Zwiebeln und Papadam *vegan*
- Kürbiscrème mit eingelegten Tomaten und pikantem Couscous *vegan*
- Ofengemüse mit Spitzkohl, Blumenkohl, Fenchel, Karotten, roten Zwiebeln in feinem Olivenöl dazu Sprossen *vegan*
- Panierte gebackene Blutwurst mit Kartoffelsalat, Essig, Öl und grobem Senf
- Fleischbällchen mit Peperonata und luftgetrockneten Schinkenchips
- Pikante Fleischbällchen mit scharfem Tomaten-Sugo und luftgetrockneten Schinkenchips

2er Vorspeise €10,80

3er Vorspeise €14,80

4er Vorspeise €18,80

5er Vorspeise €22,80

6er Vorspeise €26,80

## FÜR ZUHAUSE

### GÄNSESCHMALZ

Damit unser Gänseschmalz bei Raumtemperatur fest bleibt, verwenden wir bei der Herstellung Kokosnussfett. Selbstverständlich geschmacksneutral und in Premium-Bio Qualität

- pur mit Salzflakes
- mit Gänsegrieben und Röstzwiebeln
- mit Äpfeln und Röstzwiebeln
- € 5,90

### GÄNSE-RILETTE

Feiner Brotaufstrich mit Gänsefleisch und ausgelassenem Schmalz

- mit Salzflakes und Chili
- mit Ras el Hanout
- € 5,90

## WEIN DES MONATS

2021

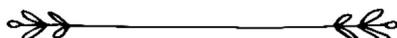
### Riesling Unikum

trocken/ deutscher Qualitätswein  
Weingut Merl/ Rheinhessen

Rassige Frucht und knackige Säure,  
langanhaltend am Gaumen  
0,75l/ € 23,90

Wir akzeptieren  girocard

## BUNTE VITAMIN-WIESE

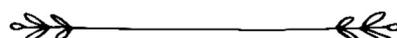


**Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,**  
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette

**klein/ € 5,80      groß/ €11,90**

**-mit Ziegenwiese** gratinierter Ziegenkäse mit Peperonata €16,90  
**-mit Ochsenfetzen/** pikant mariniert €16,90

## VEGAN/VEGETARISCH



### **Vegan Trio**

Mildes Curry mit Kichererbsen, Linsen und Brokkoli/  
Jaipur Hummus mit selbstgemachten Buchweizen-Falafeln/  
Tomatenpaprika gefüllt mit eingelegten Tomaten  
und roten Zwiebeln auf Kürbisgewürzcreme  
dazu Ofengemüse mit feinem Olivenöl

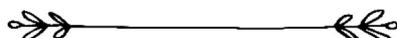
€ 17,90

### **Dreierlei Serviettenknödel Veggies**

mit Spinat und Emmentaler-Käse überbacken dazu orientalischer Joghurt/  
mit Bauernbrot und Wakame dazu Wasabi-Ducca-Dip/  
mit Hirtenkäse, grünen Oliven, rote Zwiebeln und Peperonata  
dazu Winter-Ofengemüse und Balsamico Creme

€17,90

## EINFACH LECKER



### **Bandnudeln mit pikanter Bolognese,**

dazu frisch geriebener Parmesan und bunter Vital- Salat

€12,90

### **Ochsenfetzen Burger pikant**

im selbstgebackenem 7-Kräuter-Focaccia Brötchen  
mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten,  
geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Pommes

€15,90

## BBQ-KARTE



### ZU UNSEREN BBQ-GERICHTEN SERVIEREN WIR

- Kräuterbutter oder geschmorte Zwiebeln oder Knobli-Curry-Mayo oder Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- aromatisierte Salzflakes
- selbstgemachte Pommes
- bunter Vital-Salat

### SCHWEIN

**Spareribs von der Metzgerei Bleher/Usingen**  
in eigener Marinade wahlweise mit BBQ Sauce €18,90

**Krosser Schweinebauch**  
12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300g/ €18,90

**Husumer Wollschwein-Kotelett**  
wie zu Omas Zeiten  
Dry Aged ca. 21 Tage am Knochen gereift/  
saftiger, kraftvoller Geschmack ca. 300g/ €25,90

### RIND

**Rinderhüftsteak aus Deutschland**  
zart/ saftig/ aromatisch/ rosa gebraten  
ca. 200g/ €20,90 ca. 300g/ €24,90

**Flanksteak aus Hessen**  
Der kernige Cut aus dem Bauchlappen,  
fein marmoriert, intensiver Geschmack,  
geringer Fettanteil ca. 300g/ €23,90

### AUF VORBESTELLUNG

#### EMSRIND

steht für kontrollierte  
Premiumqualität aus Deutschland  
ca. 21 Tage am Knochen gereift

#### TOMAHAWK STEAK

dry Aged vom Emssrind  
ist ein Rib Eye mit langem Knochen  
aus der Hochrippe.  
Ein wahrer Fleischgigant  
mit intensivem Aroma  
für 2 oder 4 Person/ Tagespreis

#### PORTERHOUSE STEAK

dry Aged vom Emssrind  
besteht aus einem Roastbeef  
und einem Filetteil, die mit  
einem Knochen voneinander  
„getrennt“ sind.  
Der Knochen gibt dem Stück  
Fleisch beim Garen einen  
unverwechselbaren Geschmack  
für 2 Person/ Tagespreis

## SCHNITZEL



### Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Wiener Art mit Zitrone	€14,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€16,90
Hessen Cordon Bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€17,90

### Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€19,90
Original Cordon Bleu mit Zitrone	€21,90

## KINDERKARTE



(für Kinder bis 14 Jahren)

<b>Kleines Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	€6,80
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites	€9,80
<b>Feine Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Bolognese	€6,80
<b>Kleine Hackbällchen</b> mit Kartoffelstampf und dunkler Sauce	€6,80

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

<b>Mo/Di</b>	Ruhetag
<b>Mi-Sa</b>	<b>17:00-22:00Uhr</b> Küche von 17:00-21:00 Uhr
<b>So</b>	<b>12:00-20:00 Uhr</b> Küche von 12:00-14:30 Uhr von 17:00-19:30 Uhr

## SÜßE SÜNDE



### **Hell küsst Dunkel**

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Ruby-Flocken €6,90

**Crème Brûlée** mit Tonkabohne €6,90

**Crème Brûlée** mit Kaffee-Haselnuss €6,90

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer