



intro	dazwischen	höhepunkte	finale
Junger Salat aus der Region (Keltenhof) unser Schmankerldressing, hessischer Blüten Käse. geräucherte Birne 13€	Fischeintopf Nordsee Fische aus Wildfang. Miesmuscheln, Wurzelgemüse. ZG 18€ / HG 29€	Knusprige Oldenburger Entenkeulen schwarzer Trüffel, Zwiebel- Confit. Sellerie- Kartoffelstampf 27€	Hausgemachtes Sorbet nach Saison 3€ (pro Nocke)
„Hessen Ceviche“ von der Taunusforelle Apfelessig, Koriander, Chili, geröstetes Brot 17€	Handgemachter Entenleber Ravioli Calvados, Petersilie, Apfel ZG 17€ / HG 29€	Sauerbraten vom hessischem Ochsen Rahm- Sauerkraut, Pastinake, geschmorter Spitzkohl. 28€	Frischkäse Küchlein geeister Spätburgunder, Zwetschge. Rosmarin 10€
Hessisches Rindertatar Frankfurter Kräuter, Röstzwiebeln 17€	Handgemachte Pasta Eigelb, 24 Monate alter Parmigiano Reggiano, schwarzer Piemont Trüffel ZG 17€ / HG 28€	Rheingauer Lachsforelle Haselnusskruste, Kürbis, Marone, Graupen 26€	Warmes Schokotörtchen „Schwarzwälder Art“ 12€
Austern (Sylter Royal) Appelwoi Vinaigrette, Pumpernickel 4€ / Stk.	Quinoa Bowl (Mein RegioKorn aus Bayern) Walnuss, eingelegte bunte Beete, Mais, gebratene Pilze ZG15€ / HG 23€	Wiener Schnitzel Kartoffel- Gurkensalat, Zitrone, wilde Preiselbeere 27€	Hessische Käseauswahl Hungener Käsemanufaktur mit eingelegten Mirabellen und Zwetschgen 12€

„Wir akzeptieren Zahlungen in Bar sowie
Kartenzahlungen via EC Karte“

VS = Vorspeise / HG = Hauptgericht / ZG = Zwischengericht
Preise in Euro, inkl. 7% MwSt.