

„Kleine Karte“ 02.06.2018

„Spargelcremesüppchen“

von frischem Spargel mit Kräutern und knusprigem Kartoffelstroh 5,80 €

„Bunter Salatteller“

von marktfrischen Salaten der Saison, mit Kräutern
und gerösteten Kernen, dazu ofenfrisches Baguette, Joghurtdressing
ergänzt mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,20 €

„Kartoffel-Ziegenkäsepfännchen“ (vegetarisch)

In der Pfanne gebratene Kartoffelscheiben,
überbacken mit Frischkäsecreme, Tomaten und Ziegenkäse,
pikant gewürzt mit frischen Kräutern und Knoblauch 9,50 €

„Rhoihessische Kleinigkeiten“

-Lauwarmes Carpaccio von Apfel und Birne
mit knusprig gebratenen Blutwurstscheiben¹,
-rhein Hessischer Spundekäse im Glas,
-würziger Handkäsesalat mit Tomaten, Kräutern und Zwiebeln,
dazu ein ofenfrischer hausgebackener Wingertsknorze¹
(rustikales Weizen-Roggengebäck mit Schinkenspeck¹ und Zwiebel) 10,90 €

„Knusper Giggel“

Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
an pikant-scharfer Curryfruchtsauce, im Mandel-Butterreisrand 11,50 €

„Kehlbergschnitzel“

Paniertes Schweinerückenschnitzel (auf Wunsch auch unpaniert)
in der Pfanne knusprig gebacken, dazu Saint-Laurent-Zwiebelsosse
und goldgelbe Bratkartoffeln 12,20 €

„Filetpfännchen“

Zarte Medaillons vom Schweinefilet rosa gebraten,
überbacken mit Pilzen in Rahm und Käse,
serviert im Eisenpfännchen,
dazu knusprige Kartoffelrösti 16,20 €

Zum Dessert:

„Erdbeer-Basilikum-Salat“

mit Vanilleeiscreme² und Sahne 5,80 €