

Schnitzel und rustikale Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“

14,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat

Hessisches Schmandschnitzel

17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und
Zwiebeln, dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Schnitzel „Madagaskar“

17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit feuriger Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Cordon bleu

19,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kochschinken und Käse gefüllt
dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse

Wiener Schnitzel vom Kalb

21,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Hessenteller

17,50 €

Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und Hausmacher Bratwurst
mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei

Hausmacher Bratwurst

11,50 €

mit Speckbratkartoffeln, Senf und Beilagensalat

Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung

12,90 €

mit würziger Remoulade, Essiggurke, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Unsere Dessertempfehlung

Winterliches Schmandmousse

8,50 €

Mousse aus Schmand und Sahne mit einem Schuss Amaretto und
Zitrone, dazu eine Garnitur von Zimtkirschen

Schwarzwälder Kirsch

4,20 €

im Weck-Gläschen

G A S T L I C H K E I T L I E G T U N S A M H E R Z E N



Speisekarte



Suppen

Klares Rinderkraftsüppchen 4,50 €

mit Gänsefleisch, Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

Rahmsuppe von frischen Tomaten 4,50 €

mit Basilikumsahne

Vorspeisen

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen 9,50 €

Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und Mungobohnensprossen ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu Sweet-Chili-Dip

Unser Bruschetta 6,90 €

Geröstete Baguettescheiben mit Würfeln von Tomate und Mozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Hauptgerichte

Duett von Kabeljau und Lachs 24,90 €

auf frischem Babyspinat mit Granatapfelkernen, cremiger Wermutsauce und Kräuterbrätlingen

Gebratenes Lachsfilet 21,50 €

Frischer Lachs gebraten mit Rosmarin-Kirsch-Tomaten, Babyspinat und in Butter geschwenkten Linguine

Gebackenes Filet vom Rotbarsch 14,90 €

in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone

Spinatknödel 15,90 €

Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Rote-Bete-Knödel 19,90 €

Drei Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung an Kräuter-Limetten-Pesto und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Brokkoli-Curry 12,90 €

Leckeres Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und Duftreis



Hauptgerichte

Gänsekeule oder 1/2 Gänsebrust 36,50 €

mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce vorab reichen wir ein klares Rinderkraftsüppchen und Omas Feldsalat

Das Feurige 34,50 €

Argentinisches Maredo-Rinderfilet (ca. 250g Rohgewicht) an Pfefferrahm, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Das Klassische 28,90 €

Argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Niestetaler Fetzen 23,90 €

Streifen vom argentinischem Maredo-Rinderfilet in feuriger Pilzsauce mit einem Schuss Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Schweinelendchen nach Art des Hauses 18,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Cognac-Schweinelendchen 18,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Cognac-Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Rinderroulade nach Omas Rezept 17,50 €

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt, mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Hausgemachter Cheeseburger 15,90 €

Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty (ca. 200g Rohgewicht) im Hamburger-Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken belegt, mit würziger Cheddar-Käsesauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Stefans Heiligenröder Grillplatte 19,90 €

Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und kleines Steak von der Pute an Rahmchampignons mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln

Surf and Turf 35,00 €

Kleines Filet vom Rind mit vier gebratenen Garnelen an geschwenktem Babyspinat und Kräuterbrätlingen