



## zum anstoßen

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Winzersekt trocken                        | 0,15 l | 5,10 |
| mit Cassis                                |        |      |
| mit Calvados                              |        | 5,30 |
| Secco                                     | 0,15 l | 4,70 |
| Frucht Secco Van Nahmen                   | 0,15 l | 5,50 |
| (alkoholfrei & saisonbedingt)             |        |      |
| Aperol Spritz                             |        | 7,50 |
| Aperol Spritz alkoholfrei                 |        | 7,50 |
| Wermut Yzaguirre mit Orange rot oder weiß |        | 6,50 |
| Belsazar Wermut Rose Tonic mit Grapefruit |        | 7,50 |
| Belsazar Wermut Riesling mit Zitrone      |        | 7,50 |

## vorspeise

|   |  |      |
|---|--|------|
| Rinderkraftbrühe                                    |  |      |
| mit kleiner Kalbsfleisch-Maultasche und Gemüse      |  | 6,90 |
| Schaumsüppchen vom frischen Bärlauch                |  |      |
| mit Brotchips                                       |  | 6,90 |
| Gartensalate  |  |      |
| mit Kresse Potpourri und gebackener Ziegenkäseblume |  | 9,50 |



## hauptgang

|  |       |
|--|-------|
| Spargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollondaise                             | 25,50 |
| mit Schnitzelchen vom Schwein  | 25,50 |
| Entrecote vom Grill  |       |
| mit Cafe de Paris Butter, Pommes Frites und Beilagen Salat                     | 32,50 |
| Geschnetzeltem vom Schweinefilet   |       |
| mit Eierspätzle, Champignons und Brokkoli                                      | 26,50 |
| Wildragout aus heimischer Jagd   |       |
| mit Eierspätzle, Preiselbeeren und Champignons                                 | 26,50 |
| Vogelsberger Back Hähnchen   |       |
| gefüllt mit grünen Kräutern, Kartoffelsalat                                    | 19,50 |
| Hausgemachte Wildbratwürste  |       |
| auf Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln   | 16,50 |
| <i>„mamsell's-Beef-Burger“</i>   |       |
| mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Pommes Frites &                                 |       |
| ein paar grüne Blätter für's Gewissen  | 19,50 |
| Saiblings-Filet von der Wetterfelder Fischzucht                                |       |
| auf Blattspinat, mit Ofen-Drillingen, Weißwein- Dill Sauce und Schnittlauch-Öl | 26,50 |
| Spinatknödel   |       |
| mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola                                 | 17,50 |



## für unsere kleinen Gäste

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Spaghetti Bolognese               | 10,50 |
| Chicken Nuggets mit Pommes Frites | 10,50 |
| Kinderdessert                     | 5,50  |

## dessert

|  |      |
|--|------|
| „Affogato al Caffè“ Vanille Eis<br>mit Sahne und Espresso  | 6,50 |
| Limetten Creme<br>mit Erdbeersauce und Butter-Keks   | 7,50 |
| <i>Nach Omas Rezept</i><br>Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag<br>und einem Schuss Kirschwasser | 8,50 |
| Sorbet-Teller<br>Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet  | 9,50 |