



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