



## zum anstoßen

Winzersekt trocken mit Cassis Hibiskusblüte	0,15 l	4,90
Secco	0,15 l	4,30
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		6,50
Martini Fiero & Tonic		6,50
Belsazar Rose auf Eis & Tonic		6,50

## vorspeise

Consommé double vom Kalbstafelspitz mit Flädle, Mark-Klößchen und Gemüse-Julienne	6,80
Cremesuppe vom Hokkaido und Butternut-Kürbis mit Kokos	6,80
Pflücksalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Birnenkompott	13,50



## hauptgang

Rehragout aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzlen und Gin -Johannisbeere	18,50
Boeuf Bourguignon vom Oberhessischen Rind mit sautierten Perlzwiebeln, Bacon, Champignons und Butterkartoffeln	23,50
Lamnbraten vom Vogelsberger Lamm auf provenzalischen Röst-Gemüse Gnocchi	23,50
Rinderrücken vom Jungbullen mit Herbstgemüse, Kartoffelgratin und Rotwein-Jus	29,50
Perlhuhnkeule gefüllt mit Waldpilzfüllung auf Gnocchi und Röstgemüse	23,50
Seeteufel auf Thymian-Gemüse mit Schwenk-Kartoffeln und Aromabutter	29,50
Zanderfilet gebraten mit krosser Aromaten-Garnele auf grünem Erbsen-Kartoffel-Püree	23,50
Spinatknödel im Rucola Beet mit Parmesanspäne und Nussbutter	16,50
Crespelle gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten an Tomatensugo	16,50



## dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	5,50
Espresso mit Knusper-Lolli	4,50
Halbgefrorenes vom Fichtennadel-Honig auf Hagebutten-Frucht-Spiegel mit Walnuss-Krokant	9,50
Limettencreme auf Keksboden mit Fruchtsauce	6,50
Grießflammerie mit Zwetschgen-Kompott	6,50
Schokoladen-Lava-Cake mit Vanilleeis	8,50
Sorbet-Teller mit drei verschiedenen Sorten Sorbet und Mango Guaven Sauce	9,50