



## 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
Bunte Blattsalate		
mit Kresse, Kräuteröl und Speckcroutons		9,50



## hauptgang

In Rotwein geschmorte Lammstelze mit Rosmarin-Aioli auf Ratatouille-Gemüse und Meersalz-Ofen-Kartoffeln	26,50
Geschnetzeltem vom Schweinefilet mit Bärlauch-Kartoffelrösti, Champignons und Brokkoli	26,50
Rosa gebratener Kalbsrücken Cognac-Morchel Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin	29,50
Rehrücken aus heimischer Jagd mit Kräuter- Kruste auf Kartoffel-Erbсен Püree, Rotwein Jus, sautierten Karotten und Topinambur-Chips	34,50
Vogelsberger Back Hähnchen gefüllt mit grünen Kräutern , Kartoffelsalat	19,50
Schollenfilet-Röllchen mit Lachs gefüllt auf jungem Spinat, Reis und Weißwein- Dill-Sauce	26,50
Hausgemachte Wildbratwürste auf Kartoffelstampf Röstzwiebeln	16,50
<i>„mamsell's-Beef-Burger“</i> mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Pommes Frites & ein paar grüne Blätter für's Gewissen	19,50
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