



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