

Suppen

Cremesüppchen von frischem Spargel (G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
	als Hauptgang 19,90 €
Burrata auf gegrilltem Spargel-Tomatensalat mit Balsamico und Olivenöl dazu Weißbrot	15,90 €

Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
„Bärlauch Ravioli“ Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Bärlauchsauce und einer Fetacreme	16,90 €
Original „Frankfurter Grüne Sauce“ mit frischem Salzkartoffeln und gekochtem Ei	10,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
+ 4 Black-Tiger Garnelen	24,90 €
„Spargel Gnocchi“ Gnocchi in einer Spargelsauce dazu frisch geschwenkten grünen & weißen Spargel mit Kirschtomaten	18,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite

Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“		15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion	13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"		17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion	15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees		+2 €
+ „Ofenschnitzel“ mit Camembert überbacken dazu Waldpreiselbeeren		+3 €
Hacksteaks gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse		17,90 €
auf einer Pfeffersauce „Madagaskar“ dazu Kroketten.	kleine Portion	15,90 €
Lammbraten „Provencial“		22,90 €
mit einer Sauce aus Knoblauch Tomaten und Kräutern dazu Kartoffelkroketten und Butterbohnen		
Zanderfilet „DU CHEF“		21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)		
„Spezzatino di Manzo“		17,90 €
Rinderragout mit Wurzelgemüse, Tomaten, frischen Kräutern und Knoblauch geschmort in Rotwein auf Fusilli (A,G,L)		
Portion frischen Griesheimer Stangenspargel		19,90 €
auf Wunsch mit Hollondaise <u>oder</u> Butter <u>oder</u> Olivenöl & Parmesan dazu Salzkartoffeln		
+ Portion rohen oder gekochten Schinken		6,90 €
+ Hähnchen-Brustfilet		7,90 €
+ Räucherlachs		6,90 €
+ Schweinerückenschnitzel		8,90 €
+ kleines Rumpsteak		12,90 €

Wein Empfehlung

Weingut Hensel 2021er Grauer Burgunder, trocken 0,2l - 5,90 €

	<u>300 g</u>	<u>200 g</u>
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	32,90 €	29,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	31,90 €	28,90 €

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und
eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

Beilage:

Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Kroketten
Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

Sauce:

Pfeffersauce „Madagaskar“
Knoblauchcreme
Kräuterbutter