

Speisekarte Menu

Vorspeisen Starter

**Jahreszeitlicher Salat mit Croutons, gerösteten
Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing**

Seasonal salad with croutons, roasted sunflower seeds
and balsamic dressing

(1, 7, 8, 9, 14)

8,50 Euro

....mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

....with fried chicken breast strips

15,90 Euro

Tomate, Mango und Mozzarella mit gereiftem Balsamico

Tomato, mango and mozzarella with aged balsamic vinegar

(8, 9, 14)

13,90 Euro

Tagessuppe

Soup of the day

Bitte beim Service erfragen / Please ask service team

7,50 Euro

1. Gluten Gluten
2. Laktose Lactose
3. Eier Eggs
4. Krebstiere Shellfish
5. Erdnüsse Peanuts

6. Soja Soy
7. Nüsse Nuts
8. Senf Mustard
9. Sellerie Celery
10. Sesam Sesame

11. Trockenfrüchte Dried fruits
12. Lupine Lupin
13. Weichtiere Molluscs
14. Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites
15. Fisch Fish

Hauptgerichte

Main dishes

Portion Wetterauer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartöffelchen

Portion of Wetterau asparagus spears
with hollandaise sauce and parsley potatoes

(2, 3, 9, 14)

17,90 Euro

....mit Kalbsschnitzel

...with veal cutlet

27,50 Euro

....mit Kochschinken

...with ham

24,50 Euro

....mit rohem Schinken

...with dry-cured ham

25,50 Euro

Hauptgerichte

Main dishes

Wiener Backhendlbrüstchen

mit Sauce Remoulade, gerösteten Kartoffeln und Beilagensalat

Viennese fried chicken breast

with tartar sauce, roasted potatoes and side salad

(1, 2, 3, 8, 9, 14)

16,50 Euro

Rumpsteak vom Argentinischem Weiderind

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat

Rump steak from Argentinian pasture-raised beef

with herb butter, French fries and side salad

(2, 8, 9, 14)

32,00 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Zitronenbuttersauce, lauwarmer Spinatsalat und Linguinenudeln

Roasted salmon trout fillet

with lemon butter sauce, lukewarm spinach salad and linguine noodles

(2, 9, 14)

27,90 Euro

Dessert

Dessertvariation

Dessert variation

(1, 2, 3, 6, 7)

10,90 Euro

1. Gluten Gluten
2. Laktose Lactose
3. Eier Eggs
4. Krebstiere Shellfish
5. Erdnüsse Peanuts

6. Soja Soy
7. Nüsse Nuts
8. Senf Mustard
9. Sellerie Celery
10. Sesam Sesame

11. Trockenfrüchte Dried fruits
12. Lupine Lupin
13. Weichtiere Molluscs
14. Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites
15. Fisch Fish