

## Herzlich willkommen

*Sie bestimmen bei uns Ihren Menüpreis!*

*Unser Küchenchef Herr Alfred Krämer und  
unser Küchenmeister Herr Ulrich Miltz empfehlen:*

### Winter 2018

#### 2-Gang-Überraschungsmenü

*mit Suppe* 19,50 €

*mit Vorspeise* 24,50 €

*mit Dessertvergnügen* 22,50 €

#### 3-Gang-Überraschungsmenü

*mit Suppe* 27,50 €

*mit Vorspeise* 32,00 €

#### 4-Gang-Überraschungsmenü

*ab 39,00 €*

#### 5-Gang-Überraschungsmenü

*ab 46,50 €*



*Dazu empfiehlt Ihnen unser Restaurantteam:*

*unseren Hausaperitif „Sterntaler“ 6,50 €*

**Erleben – Genießen – Entspannen Sie!**



## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rhöner Weiderind

*an winterlichen Salatherzen mit Portweinschalotten,*

*gehobeltem Parmesan und geschmolzenen Tomaten <sup>3,4</sup>*

12,90 €

### Karamellierter Ziegenkäse

*mit Mangochutney und winterlichem Blattsalat <sup>2,3,4</sup>*

11,50 €

### Feldsalat mit Kartoffeldressing

*dazu Wrap gefüllt mit Kräutercreme und gekochtem Hinterschinken <sup>3,4,5</sup>*

8,50 €

## Suppen

### Doppelte Rinderkraftbrühe

*mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen <sup>3</sup>*

4,90 €

### Cremesuppe von der Niederkleiner Kartoffel

*mit Croûtons und gebratener, roter Wurst <sup>3,5</sup>*

5,90 €

### Cremesuppe Rhana

*eine Spezialität unseres Hauses <sup>1,2,4</sup>*

Klein

Groß

5,20 €

7,50 €

## Salatbörse

### Bunte Salatplatte der Saison

*mit Tomate, Gurke, Frühlingslauch, gerösteten Kernen, frischen Kräutern und Brotcroûtons*

	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>
- <i>Gebratene Putenbruststreifen</i> <sup>1,3</sup>	9,50 €	11,90 €
- <i>Gebackener Fetakäse</i> <sup>3,4</sup>	9,00 €	11,50 €
- <i>Steakstreifen vom Rhöner Weiderind</i> <sup>1,3</sup>	11,50 €	14,50 €
- <i>Geräucherter Wildlachs</i> <sup>2,3,4</sup>	10,50 €	13,90 €

### Frischer Beilagensalat

*mit Gurken, Tomaten, Frühlingslauch, gerösteten Kernen und Croûtons* <sup>3,4</sup> 4,90 €

*Dressings: Balsamico, French, Curry-Banane*

*Alle unsere Dressings sind hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen  
und auf rein pflanzlicher Basis hergestellt. 100 % Laktosefrei.*

## Snackgerichte

### Hessischer Wurstsalat

*mit Käse, Gurken, Tomate und Karotte <sup>3,5</sup>*

*in Essig-Öl Marinade bunt garniert dazu Niederkleiner Bratkartoffeln* 12,90 €

*oder*

*Landbrot* 10,50 €

### Matjesfilet „Hausfrauen Art“

*mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, in Schmandsauce dazu Kräuterkartoffeln <sup>3,4</sup>* 13,90 €

*oder*

*Bratkartoffeln* 14,50 €

## Fischgerichte

### Rhöner Bachforellenfilet „Müllerin Art“

*mit Zitrone und brauner Butter*

*dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln <sup>3,4</sup>* 18,00 €

### Auf der Haut gebratenes Ederseezanderfilet

*an Safransauce dazu Grillgemüse und Risotto <sup>3</sup>*

21,50 €



## Vegetarisches

### Spinat-Ricotta-Tortellini mit Gorgonzolasauce

*dazu sonnengetrocknete Tomaten und Oliven* <sup>3,4</sup>

12,50€

## Heimat und Genuss

### Burgwälder Wildragout an Thymiansauce

*mit frischen Pilzen dazu Rotkohl und Butterspätzle* <sup>2,3,4</sup>

16,90 €

### Zart geschmorte Rinderroulade nach „Altdeutscher Art“

*an Spätburgundersauce dazu Apfelrotkohl und Kroketten* <sup>3,4,5</sup>

16,20 €

### Rehkeulenbraten „Baden Baden“

*mit Johannisbeerenbirne, Rosenkohl in Mandelbutter und Kartoffelkrusteln* <sup>2,3,4</sup>

18,50 €



## Fleischgerichte

### Original Wiener Schnitzel vom Kalb

*mit Preiselbeeren, Kartoffelstäbchen und Blattsalate der Saison* <sup>2,3,4</sup>

19,90 €

### Rosa gebratene Entenbrust

*auf einer Portwein- Balsamicosauce dazu Speckrosenkohl und Kartoffelkrusteln* <sup>2,3,5</sup>

21,50 €

### Filetpfanne „Landhaus“

*Medaillons in Rahmsauce, Gemüse des Marktes und Spätzle mit Käse gratiniert* <sup>3,4</sup>

19,50 €

### Geschmorte Schwälmer Ochsenbäckchen und Spätburgundersauce

*dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln* <sup>2,3,4</sup>

16,90 €

## Steakkarte

### Rumpsteak Champignon

*mit gebratenen, frischen Champignons in Kräutersauce,  
Pfannengemüse und Kartoffelkrokette*

*200gr. 18,50€*

*300 gr. 23,50€*

### Grillteller

*vom Rind, Schwein und Pute mit Grilltomate,  
Rosa-Pfeffersauce, grüne Bohnen und Kartoffelspalten <sup>3,4,5</sup>*

*19,50€*

### Putensteak

*mit Champignons in Kräutersahnesauce  
dazu Pfannengemüse und Kartoffelrösti <sup>3,4</sup>*

*15,50€*

### Schweinerückensteak „Café de Paris“

*mit würziger Butterzubereitung gratiniert  
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Beilagensalat <sup>3,4,5</sup>*

*14,50€*



## Süßes Dessert

### Zimtparfait

*mit warmen Rotweinpflaumen und Walnusseis* <sup>2,4</sup>

8,90 €

### Scheiben vom Boskop-Apfel

*im Bierteig gebacken, dazu Beerenfrüchte und Vanilleeis im Weckglas* <sup>2,4</sup>

7,90 €

### „Heißes Eis-en“

*2 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schokoladensauce*

4,90 €

## Herzhafte Käseköstlichkeiten

### Internationaler Käseteller von italienischem und französischem Käse

*dazu Feigensenf und Stangenweißbrot* <sup>3,4</sup>

11,00 €

*Eine Liste mit Aufstellung aller Allergene hängt aus  
und kann jederzeit bei unserem Serviceteam auf Nachfrage eingesehen werden!*