



Salatvariationen

kleiner Salatteller

*verschiedene Salatvariationen der Saison
mit hausgemachtem Schmanddressing*

3,20 €

zum Menü 2,20 €

mittlere Salatteller 6,20 €

Großer Salatteller 8,40 €

*verschiedene Salatvariationen der Saison mit
hess. Schmanddressing und Ei, Schinken und Käse*

*Zuikerschoten - Spargel - Rucola - Salat
mit Serranoschinken und Orangen*

8,40 €

Großer Blattsalatteller

mit gebratenen Geflügelbruststreifen

8,90 €

Tomate mit Mozzarella

mit Balsamicodressing und Toast

6,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage und Kräutern

2,90 €

Tomatencremesuppe

mit Mozzarella überbacken

3,60 €

französische Zwiebelsuppe



mit Toast und Käse überbacken

3,60 €

*Tafelspitzkraftbrühe „Royal“
mit Ei, Einlage und Kräutern*

3,90 €

*Fragen Sie nach unseren Saisonsuppen Spargel, Kürbis,
Bärlauch, Wildsuppe*

Vegetarisch

*gebackener Schafskäse
auf einem Blattsalatbett*

6,90 €

*2 gebackene Camemberts
mit Preiselbeerananas und Salatbeilage*

6,90 €

Schlemmerschnitte

*frische Champignons mit gerösteten Zwiebeln
und Tomatenscheiben, sowie Gartenkräuter auf Toast*

6,90 €

Ofenkartoffel

mit Kräuterschmand und Salatbeilage

6,90 €

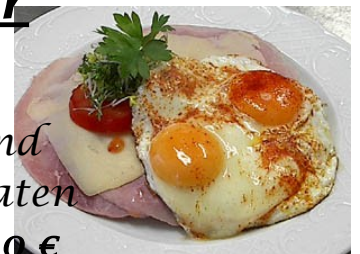
Für den kleinen Hunger



Toast „Hawai“

*2 Toast mit Kochschinken, Ananas und
Käse überbacken, dazu umlegt mit Salaten*

6,90 €



Strammer Max

mit rohem Schinken und 3 Spiegeleiern

6,90 €

Restaurationsbrot

*Bauern Brot belegt mit Käse, Schinken,
Schlachtwurst, Ahle Worscht und Saurem belegt*

8,50 €

Hessische Vesperplatte mit Brotsortiment

9,50 €

Schinken-, Wurst-, oder Käsebrötchen

4,20 €

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln

6,50 €



Hausmacher Bratwurst mit Brot 3,50

€ *Käseplatte* 9,50 €

Unsere

Bockwurst mit Brot 3,00 €

Currywurst mit Brot 4.40

€

Ahle Worscht

Hausmacher Bratwurst mit Pommes

frites 4,90 €

auch zum

Bockwurst mit Pommes frites 4,50 €

mitnehmen

Currywurst mit Pommes frites

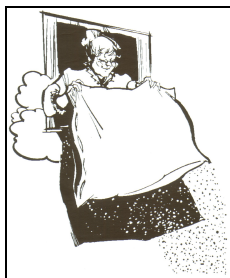
5,50 €

Portion Ahle Worscht mit Bauernbrot

und Saurem

6,50 €

au Holles Schnitzelparadies

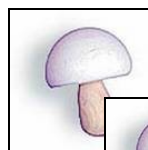


(Schnitzel von Schweinelachsen)

*mit Hessischer Schmandsoße
(mit Speck und Zwiebeln)*

mit Paprikarahmsoße

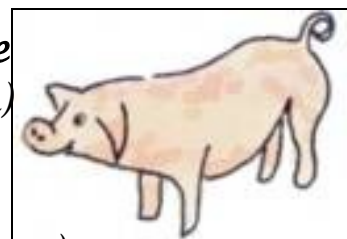
(mit frischen Paprika)



mit Soße Jägerart

(mit frischen Champignons)

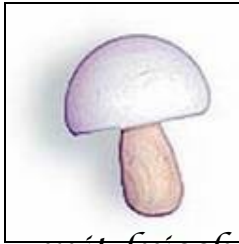
für je 8,50 €



Wiener Art mit Zitrone

7,90 €

dazu können Sie wählen: Pommes frites oder Kroketten,



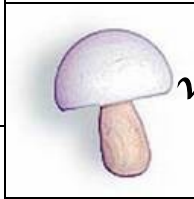
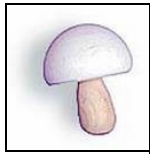
Gegen Aufpreis von 1,50€: Bratkartoffel,
Berner Röstie, Kartoffel-Spalten, Spätzle, Reis,

Schnitzel „Burghöfer Art“

*mit frisch angebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln
dazu Berner Rösties und Kräuterbutter*



10,90 €



vielleicht gibt es auch noch

andere Pilze ?

Schnitzel Försterliesel

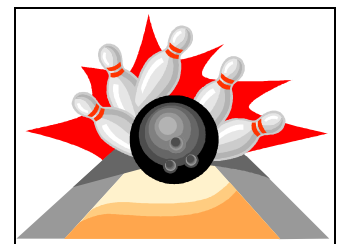
*mit frischen angebratenen Pfifferlingen
in einer pikanten Rotweinsosse
dazu Kroketten*

13,90 €

Pragerschnitzel

*mit Kochschinken, Spargel
und Käse überbacken
dazu Kroketten*

10,90 €



*wie wär`s noch mit was gesundem ?
etwas Fitness danach?
einen kleinen Salatteller der Saison*

Beilagenänderungswünsche ?

***Sprechen Sie mit unserem freundlichem
Serviceteam***

Spezialitäten unseres Küchenchefs

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites

200g. 13,90 €
300 g. 16,90 €



Rumpsteak „nach Art des Hauses“
Medium gebraten, mit gerösteten Zwiebeln
Speckbohnen und Kroketten

200g. 14,50 €
300g. 17,50 €



Salatteller ab 2,20 €

Rumpsteak mit Pfeffersoße
Medium gebraten, mit grünem und
gestoßenem Pfeffer in Rahmsoße (scharf)
Kroketten und einer Blattsalatgarnitur

200g. 14,90 €
300g. 17,90 €

Schweinemedallions „Ratsherr“
mit frischen Champignons,
Kräuterbutter und Kroketten
13,90 €

Schweinemedallions „Spezial“
auf Butterlauch
mit grünem und gestoßenem Pfeffer in Soße (scharf)
auf Butterlauch dazu Berner Röstie

14,90 €



Hähnchenbrust „Hawai“
mit Ananas und Käse überbacken,
Kroketten und einer Salatbeilage
8,90 €



Nach dem Essen:
Malteser-Fernet-

Obstler- Bismark Hähnchenbrust „Natur“ oder in Mandelfruste
mit Soße Hollondats oder Bernatse
mit Berner Röstie und Salatbeilage

9,30 €

Habt keine Eil, Gut Ding brauch Weil.

Aus Fluss, Bach, See und Meer



*Zander in der Folie gegart
mit Sepianudeln und Salatbeilage*

14,90 €



*Pangasiusfilet
mit Sepianudeln und Salatbeilage*

13,90 €

*Forellen Müllerin oder blau
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
dazu eine Salatbeilage*

13,90 €



Heimische Wildspezialitäten

*Zarter Rehbraten aus der Keule
mit einer Pfeffer-Rotweinsauce, veredelt mit Sherry,
Waldpilzen und Kroketten*

16,90 €

*Hirsch oder Wildschwein
mit Wacholderrahmsauce und einem Schuss Rotwein
mit hausgemachten Klößen und Apfelrotkohl
und Preiselbeerbirne*

14,50 €



Wildragout

mit Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne

12,90 €

Fragen Sie auch nach unseren zarten Wildsteaks

können. Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

Alle Jahre wieder Gänseessen ab November, reservieren Sie rechtzeitig!

*Ihr Geschenk zu jeder
Geleaeinheit*

*Für unsere Prinzessinnen und
Prinzen*



Räuberteller

*kleines Schweineschnitzel
mit Schwertpommes, Blutsoße und
geklauten Salat aus Nachbars Garten, hi hi hi*

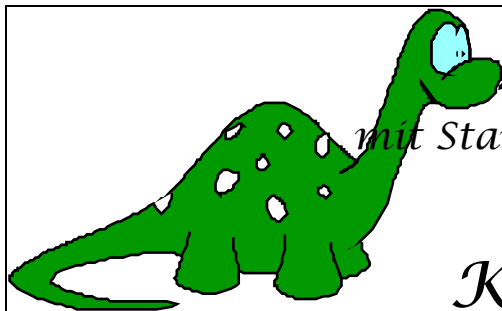
5,90 €



Dinoteller

*Hähnchendinos „Scharfzahn“ und „Langhals“ mit
Remolade, Pommes Frites und köstlichen Baumkronenblattsalat.*

4,90 €



*Zauberwürstchen
mit Stangen Kartoffeln und Egon die Gurke*

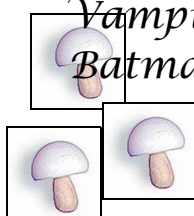
4,90 €



Kunterbunt Nudeln

*Vampirischer Tomatensoße oder
Batmanischer Rahmkleistersoße*

2,90 €



Waldhüterschnitzel

kleines Schweineschnitzel mit Großmuttersoße und Rotkäppchens Waldchampignons, dazu Wolfszahnpommes.

6,80 €

noch Zeit bis zum :

*dann schaut doch mal
den Apfelbaum von Fre
in unserer Märchen Sp*



Auf Wunsch auch dazu:

Nudeln, Kroketten, Kartoffeln,
Ketchup oder Mayonnaise je 1,00 €,
Gemüse 2,00 €



*Ihr habt abgegessen?
Und es passt noch was in
den Bauch?*

evtl. Zusätze: 1 Sorbinsäure, 2 Benzoesäure, 3 PHB Ester, 4 Ameisensäure,
5 Farbstoff, 6 Aromastoff, 7 Schwefel, 8 Coffein, 9 Chenin 10 Geschmacksverstärker