**Vorspeise**

T:\Flyer\Vegan Zeichen.jpgSalat der Saison

mit Tomate, Gurke und Balsamicodressing 6,50€

Hessische Tapas mit Dippekuchen

Kartoffelkrautsalat, Fleischpflanzerl und Spundekäs  9,90€

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerösteten Pinienkerne, Rucola und Parmesan 11,80€

**Suppe**

Gartensuppe vom Steinbacher Duroc Schwein

mit Markklößchen 6,50€

T:\Flyer\Vegan Zeichen.jpgCappuccino von der Wildkresse mit Curryschaum

und Nüssen und Kernen 6,50€

**Hauptgang**

Geschmorter Braten vom Hadamarer Duroc- Schwein in

Burgunder Sauce mit Frühlingslauch und Schupfnudeln16,90€

Gekochter Tafelspitz an Frankfurter grüne Sauce

mit Bouillonkartoffeln und Beilagen Salat 17,90€

Schnitzel vom Hadamarer Duroc- Schwein in Butterschmalz gebraten

dazu: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 17,90€

Rosa gebratenes Rumpsteak -Grain fed-

mit Bratkartoffeln und Salat der Saison 24,00€

Wahlweise mit: pikanter Pfeffersauce + 2,00€

Frankfurter Grüner Sauce + 2,00€

Jägersauce + 2,00€

**Fisch**

Niederzeuzheimer Forellenfilet –gebraten- mit Zitronenrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat der Saison 18,00€

Geräucherte Lachsscheibe mit Rösti, Sahnemeerrettich 16,50€

und Salatbouquet

als Vorspeise: 9,90€

T:\Flyer\Vegan Zeichen.jpg**Vegan**

Gyros von der Jackfrucht mit Paprikamojo

auf Erbsenestofado im Brickteig und Radieschen-Kohlrabisalat 15,00€

Auberginenschnitzel mit Trüffelmayo mit

Polentafries und Wildkräutersalat 15,00€

Basisch

Buchweizenküchlein mit Blattspinat und Kokosbutter

auf grünem Spargel und Brunnenkressensauce 15,00€

**Salate**

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse aus der „Kleinen Fromagerie“

dazu Balsamicodressing und hausgemachter Feigensenf 15,00 €

Gebratene Streifen von der Putenbrust

Blattsalate mit Oliven und Mozzarella 13,50 €

Blattsalate mit gebratenem Rumpsteak (150g)

an Kräuterdip und Cherry Tomaten  17,90 €

**Nachtisch**

Versoffene Jungfer nach Art des Hauses

Schokoladenmousse im Rotwein-Beerensößchen  6,90€

Hessischer Apfelstrudel mit Marzipan und Rosinen 6,90€

Vanilleeis und Puderzucker

T:\Flyer\Vegan Zeichen.jpgKirschmichel mit Haselnüssen 6,90€

an Schokoladeneiscreme

Ziegenkäse mit kernigem Nussbrot

an hausgemachtem Feigensenf und Weintrauben 7,50€

**Heimatgenuss-Menü**

Hessische Tapas mit Dippekuchen, Kartoffelkrautsalat,

Fleischpflanzerl und Spundekäs

\*\*\*\*\*

Gartensuppe vom Steinbacher Duroc Schwein

mit Markklösschen

\*\*\*\*\*

Gekochter Tafelspitz an Frankfurter Grüne Sauce

mit Bouillonkartoffeln und Beilagen Salat

-oder-

Niederzeuzheimer Forellenfilet-gebraten- mit Zitronenrahmsauce,

Salzkartoffeln und Salat der Saison

\*\*\*\*\*

Hessischer Apfelstrudel mit Marzipan und Rosinen

Vanilleeis und Puderzucker

4-Gang-Menü 35,90 €

3-Gang-Menü mit Suppe 28,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 31,00€

**T:\Flyer\Vegan Zeichen.jpgT:\Flyer\Vegan Zeichen.jpg Menü Vegan**

Salat der Saison

mit Tomate, Gurke und Balsamicodressing

\*\*\*\*\*

Cappuccino von der Wildkresse

mit Curryschaum und Nüssen und Kernen

\*\*\*\*\*

Auberginenschnitzel mit Trüffelmayo mit

Polentafries und Wildkräutersalat

\*\*\*\*\*

Kirschmichel mit Haselnüssen

an Schokoladeneiscreme

4-Gang-Menü 30,50 €

3-Gang-Menü (wahlweise mit Suppe oder Vorspeise) 25,00 €