

Menü

Vorspeisen *starter*

Bunter Gemüsesalat

Radieschen | Karotten | Kohlrabi | kalte Erbsencreme | Estragon-Öl | knusprige Graupen
Vegetable Salad - radish | carrot | kohlrabi | cold pea crème | tarragon oil | fried pearl barley

oder

Ceviche vom Saibling

Liebstockel | Spargel | Tomate | Gurke | Rote Zwiebeln | frischer Meerrettich
Ceviche from char - lovage | asparagus | tomato | cucumber | red onions | fresh horseradish

oder

Ofen-Sellerie

Reduzierter Selleriesaft | Petersilienpesto | Kerbel-Gartenkresse-Salat | gerösteter Buchweizen
Oven baked celery - reduced celery juice | parsley pesto | chervil-garden cress-salad | roasted buckwheat

Hauptgänge *main course*

Zweierlei Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn

Gebratene Brust und Ragout aus der Keule | Mairübchen | Petersilienwurzel | Hühner-Jus
two types of black feather chicken - roasted breast and ragout from the drumstick | turnip | parsley root | Jus from chicken

oder

Maultaschen

Champignon-Füllung | Nussbuttersoße | Kräuterseitlinge | Knoblauchöl | Frühlingslauch
Swabian ravioli - filled with mushrooms | brown butter sauce | garlic oil | spring leek

Dessert *dessert*

Erdbeer-Tarte

Verbenen-Marinade | Mohncreme | Joghurt-Melissen-Eis
Strawberry Tarte - verbena marinade | poppy seed crème | yoghurt balm ice crème

4-Gang Menü 65

5-Gang Menü 75

Vegetarisches 4-Gang-Menü 50

Vorspeisen *starter*

Gonsenheimer Blattsalat Stein's Kräuter & Garten | Gonsenheim

Eingelegte Radieschen | karamellierte Sonnenblumenkerne | Apfeldressing

Salad - pickled radish | caramelized sunflower seeds | apple vinaigrette klein 11 | groß 18

dazu wählbar **gebratene „hessische Landgarnele“** + 18
optionally with roasted prawns from germany

Rinderfilet von der Deutschen Färse 150g + 18
organic filet of beef 150g

Ceviche vom Saibling

Liebstockel | Spargel | Tomate | Gurke | Rote Zwiebel | frischer Meerrettich

Ceviche from char - lovage | asparagus | tomato | cucumber | red onions | fresh horseradish 15

Bunter Gemüsesalat

Radieschen | Karotte | Kohlrabi | kalte Erbsencreme | Estragon-Öl | knusprige Graupen

Vegetable Salad - radish | carrot | kohlrabi | cold pea crème | tarragon oil | fried pearl barley 12

Ofen-Sellerie

Reduzierter Selleriesaft | Petersilien Pesto | Kerbel-Gartenkresse Salat | gerösteter Buchweizen

Oven baked celery - reduced celery juice | parsley pesto | chervil-garden cress salad | roasted buckwheat 12

Hauptgänge main course

Selbstgemachte Tagliolini

Frankfurter-Kräuter-Pesto | Parmesan | Kürbiskerne

Tagliolini (Pasta) – Pesto made out of Frankfurter herb mix / parmesan / pumpkin seeds klein 12 | groß 20

Maultaschen

Champignon-Füllung | Nussbuttersoße | Kräuterseitlinge | Knoblauchöl | Frühlingslauch

Swabian ravioli - filled with mushrooms / brown butter sauce / garlic oil / spring leek klein 15 | groß 25

Boeuf Stroganoff

Rinderfiletstücke | hausgemachte Kräuter-Knöpfele | Champignons | Zwiebeln | Sahne

Boeuf Stroganoff -filet of beef stripes / swabian noodles with herbs / mushroom / onions / cream 33

Zweierlei Schwarzfederhuhn Familie Ochsenschläger | Wattenheim

Gebratene Brust und Ragout aus der Keule | Mairübchen | Petersilienwurzel | Hühner-Jus

two types of black feather chicken - roasted breast / ragout from the drumstick / turnip / parsley root / Jus 38

Edel-Waller Finkenwerder Art Ahrenhorster Edelfisch | Badbergen

Hausgemachter Lardo-Speck | Zwiebeln | Spinat | Pancetta Sauce

Cat fish „Finkenwerder-Art“- homemade Lardo bacon / onions / spinach / pancetta sauce 30

Dessert *dessert*

Kleiner süßer Abschluss

Buttermilchmousse im Gläschen

hausgemachtes Sorbet | Sonnenblumenkerne | Streusel

Mini dessert Buttermilk mousse - homemade sorbet / sunflower seeds / crumble 6

Erdbeer-Tarte

Verbenen-Marinade | Mohncreme | Joghurt-Melissen-Eis

Strawberry Tarte - verbena marinade / poppy seed crème / yoghurt balm ice crème 13

Crème Brûlée mit heimischen Gewürzen

Hausgemachtes Sorbet | Streusel

Crème brûlée - homemade sorbet / crumble 10

Aperitif

Aperol Spritz 9,50
Aperol | Orange | Secco | Soda

Hugo 9,50
Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze | Secco | Soda

Lillet Tonic 9,50
Lillet | Thomas Henry Tonic | Minze | Limette

Apfel- oder Traubensecco alkoholfrei 0,1l 7,00
Sekthaus Raumland | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Krack Secco Sauvignon Blanc | Scheurebe 0,1l 7,00
Sekthaus Krack | Dienheim | Pfalz

Riesling Sekt Brut
Weingut Knewitz | Appenheim | Rheinhessen 0,1l 8,00

Rosé Reserve Spätburgunder 0,1l 10,50
Sekthaus Raumland | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Biere

Pils

Brauerei Bitburger Fassbier

0,30 l 4,80

0,50 l 5,90

Drive alkoholfrei

Brauerei Bitburger Flaschenbier

0,33 l 4,80

Hefeweizen

Brauerei Paulaner Flaschenbier

0,50 l 5,90

Helles Hefe | Dunkle Hefe | Kristall | Alkoholfrei

Märzen oder Pale Ale

Eulchen Brauerei Mainz Flaschenbier

0,33 l 4,90

Tannenzäpfle Pils

Brauerei Rothaus Flaschenbier

0,33 l 5,20

Köstritzer Schwarzbier

Brauerei Köstritzer Flaschenbier

0,33 l 4,50

Alkoholfreies

Mineralwasser

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| Gerolsteiner Gourmet | 0,25l | 3,90 |
| Naturell Medium Sprudel | 0,75l | 9,00 |

Softs & Säfte

| | | |
|--|-------|------|
| Softgetränke | 0,20l | 3,90 |
| Cola Cola light Cola zero Sprite Fanta | 0,40l | 5,90 |

| | | |
|---|-------|------|
| Thomas Henry | 0,20l | 4,50 |
| Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale | | |

| | | |
|--|-------|------|
| Granini Fruchtgetränke | 0,20l | 3,50 |
| Apfel Naturtrüb Orange Rote Traube Johannisbeere | 0,40l | 5,50 |

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Granini Saftschorle | 0,20l | 3,90 |
| | 0,40l | 5,90 |

Alle Preise verstehen sich in Euro | All prices are given in Euro