

# Menüempfehlung und so funktioniert's

Wählen Sie zwei [4 Gang] oder drei [5 Gang] **Vorspeisen** *choose two or three starters*

## Hessische Landgarnelen

Gebraaten | Spitzkohl | Karotten | Selleriecreme | Garnelen Bisque

*Local organic Prawns - fried / pointed cabbage / carrots / celery cream / bisque made with prawns*

oder

## Champignon **Vegan**

Gebacken | Champignoncreme | eingelegter Radicchio | Walnüsse

*Mushrooms - baked / mushroom cream / pickled radicchio / walnuts*

oder

## Bärlauchcreme Suppe

Kartoffelwürfel | Croûtons

*Wild garlic cream soup - potato cubes / croûtons*

Wählen Sie einen **Hauptgang** *choose one main course*

## Lamm

Gebraatener Lammrücken | Ofensellerie | Petersilien Pesto & Salat | Kürbiskernschmelze | Jus

*Lamb - roasted saddle of lamb / oven baked celery / parsley pesto & salad / pumpkin seed melt / gravy*

oder

## Ofensellerie **Vegan**

Knollensellerie & Radieschen | Senfkraut | gerösteter Buchweizen | Johannisstrauch Soße

*Oven baked celery - roasted celery & radish / mustard plant leaves / roasted buckwheat / currant bush oil sauce*

**Dessert** *dessert*

4-Gang Menü 65

5-Gang Menü 80

4-Gang Vegetarisch 54

## Bienenstich **Vegan**

Steinklecreme | Biskuit | Rhabarbersorbet | Salzkaramell | Mandelkrokant

*Bee sting cake - sweet clover cream / sponge cake / rhubarb sorbet / salted caramel / almond brittle*

## Vorspeisen *starters*

### Gonsenheimer Blattsalat **Vegan** Stein's Kräuter & Garten | Gonsenheim

Verschiedene Gemüsesorten | Linsencreme | karamellisierte Kerne | Apfel-Minz Dressing

*Salad - mixed vegetables / lentil cream / caramelized seeds / apple-mint vinaigrette*

klein 13 | groß 17

### Gonsenheimer Blattsalat mit Hessische Landgarnelen

*Salad with local prawns*

klein 33 | groß 37

### Gonsenheimer Blattsalat mit Rinderfilet

*Salad with filet of beef*

klein 38 | groß 42

### Bärlauchcreme Suppe

Kartoffelwürfel | Croûtons

*Wild garlic cream soup - potato cubes / croûtons*

10

### Vitello Forello

Rosa gegartes Kalb | Räucherforellensoße | eingelegte Radieschen | gepuffte Graupen | Kapern

**Veal & Trout** - cold sliced veal / creamy trout sauce / barley / capers

18

### Champignon **Vegan**

Gebacken | Champignoncreme | eingelegter Radicchio | Walnüsse

*Mushrooms - baked / mushroom cream / pickled radicchio / walnuts*

14

### Hessische Landgarnelen

Gebraten | Spitzkohl | Karotten | Selleriecreme | Garnelen Bisque

*Local organic Prawns - fried / pointed cabbage / carrots / celery cream / bisque made with prawns*

20

## Hauptgänge main course

### Hausgemachte Pasta

Rote Beete Pesto | gereifter Gouda | geröstete Sonnenblumenkerne

*Homemade Pasta - beetroot pesto / old gouda / roasted sunflower seeds*

klein 16 | groß 26

### Boeuf Stroganoff

Gebratene Rinderfilet Spitzen | Rahmsauce | Balsamico Zwiebeln | Cornichons | Kartoffelpüree

*Boeuf Stroganoff - fried filet of beef tips / cream sauce / balsamic onions / gherkins / mashed potatoe*

35

### Lamm

Gebratener Lammrücken | Ofensellerie | Petersilien Pesto & Salat | Kürbiskernschmelze | Jus

*Lamb - roasted saddle of lamb / oven baked celery / parsley pesto & salad / pumpkin seed melt / gravy*

39

### Gebratenes Wallerfilet

Pumpnickelkruste | Kartoffel Risotto | Spinat | Krustentiersauce

*Roasted Catfish Filet - dark bread crust / potatoe risotto / spinach / bisque made with prawns*

34

### Ofensellerie **Vegan**

Knollensellerie & Radieschen | Senfkraut | gerösteter Buchweizen | Johannisstrauch Soße

*Oven baked celery - roasted celery & radish / mustard plant leaves / roasted buckwheat / currant bush oil sauce*

24

## Dessert *dessert*

### Bienenstich **Vegan**

Steinkleecreme | Biskuit | Rhabarbersorbet | Salzkaramell | Mandelkrokant

*Bee sting cake - sweet clover cream / sponge cake / rhubarb sorbet / salted caramel / almond brittle*

12

### Warmer Schokokuchen **Vorbereitungszeit 20 Minuten**

62 % simply dark Original Beans-Schokolade | Apfelcreme Eis | Kakaostreusel

*Warm chocolate cake - 62 % dark original beans-chocolate / apple cream ice / cocoa crumble*

14

### Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann | Tölzer Kaasladen

Aprikosen-Senf | karamellisierte Kerne

*Cheese selection - apricot mustard / caramelized seeds*

18

# Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Orange   Secco   Soda	9,50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Limettensaft   Minze   Secco   Soda	9,50
<b>Lillet Tonic</b> Lillet Blanc   Thomas Henry Tonic   Zitrone   Gurke	9,50
<b>Trauben-Rhabarber Secco</b> Alkoholfrei Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,1l 7,00
<b>Riesling Sekt Brut</b> Weingut Knewitz   Appenheim   Rheinhessen	0,1l 8,00
<b>Rosé Sekt -Reserve- Brut</b> Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,1l 10,50

# Biere

<b>Pils</b> Fassbier	0,30 l	4,80
Brauerei Bitburger	0,50 l	5,90
<b>Drive</b> Flaschenbier		
Alkoholfrei		
Brauerei Bitburger	0,33 l	4,80
<b>Hefeweizen</b> Flaschenbier		
Brauerei Paulaner		
Helles   Dunkles   Kristall   Alkoholfrei	0,50 l	5,90
<b>Märzen oder Helles</b> Flaschenbier		
Eulchen Brauerei Mainz	0,33 l	4,90
<b>Tannenzäpfle Pils</b> Flaschenbier		
Brauerei Rothaus	0,33 l	5,20
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> Flaschenbier		
Brauerei Köstritzer	0,33 l	4,50

# Alkoholfreies

<b>Gerolsteiner Gourmet</b>	0,25l	3,90
Naturell   Medium   Sprudel	0,75l	9,00

<b>Softgetränke</b>	0,20l	3,90
Cola   Cola light   Cola zero   Sprite   Fanta	0,40l	5,90

<b>Thomas Henry</b>		
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	0,20l	4,50

<b>Granini Fruchtgetränke</b>	0,20l	3,90
Apfel Naturtrüb   Orange   Rote Traube   Johannisbeere	0,40l	5,90

<b>Granini Saftschorle</b>	0,20l	3,90
Apfel Naturtrüb   Orange   Rote Traube   Johannisbeere	0,40l	5,90

<b>Hausgemachte Limonaden</b>		
Holunderblüte   Zitrone   Lavendel   Brombeere   Orange-Thymian	0,35l	5,50

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