

# Menü

## Vorspeise

### Marinierter Spargel

Holunderblüte | Bucheckern | Miso | gebeiztes Eigelb

*Marinated asparagus - elderflower / beechnuts / miso / egg yolk / spring herbs*

### Brunnenkressesuppe

Kartoffelwürfel | Croûtons

*Watercress cream soup - potato cubes / croutons*

## Zwischengang

### Hessische Landgarnele

Zwiebelcreme | Lauch | Champignon

*Local organic Prawns - fried / onion cream / leek / mushrooms*

### Graupenrisotto

Gelbe Beete | Röstzwiebel | Weißweinschaum

*Barley risotto - yellow beetroot / fried onions / white wine froth*

## Hauptgang

### Zweierlei vom Maibock

Rosa gebraten & Ragout | Apfel-Spitzkohl | Semmelschnitte

*Young deer - roasted & ragout / apple with pointed cabbage / bread dumpling*

### Blumenkohl Vegan

Backteig | Mangold | Linsencreme

*Cauliflower - batter / chard / lentil cream*

## Dessert

### Frischkäse

Rhabarber | Kräuter | Himbeere

*Cream cheese - rhubarb / herbs / raspberry*

4-Gang **65**

5-Gang **80**

4-Gang Vegi **54**

5-Gang Vegi **69**

## Vorspeisen *starters*

### Gonsenheimer Blattsalat **Vegan**

Stein's Kräuter & Garten | Gonsenheim

Karotte | Champignon | Linsencreme | karamellierte Kerne | Apfel-Minz Dressing

*Salad - Carrot / mushrooms / lentil cream / caramelized seeds / apple-mint vinaigrette*

Klein 13 | Groß 17

### Gonsenheimer Blattsalat mit hessischen Landgarnelen

*Salad with local prawns*

Klein 33 | Groß 37

### Gonsenheimer Blattsalat mit Rinderfilet

*Salad with filet of beef*

Klein 38 | Groß 42

### Brunnenkressesuppe

Kartoffelwürfel | Croûtons

*Watercress cream soup - potato cubes / croutons*

10

### Carpaccio von der gebeizten Seeforelle

Eingelegte Radieschen | Bärlauch | Schmand

*Stained char carpaccio - pickled radish / wild garlic / sour cream*

17

### Hessische Landgarnele

Zwiebelcreme | Lauch | Champignon

*Local organic Prawns - fried / onion cream / leek / mushrooms*

20

## Hauptgänge main course

### Schupfnudeln

Spargelragout | Gruyère | Petersilienpesto

*Potato Pasta - asparagus ragout / gruyère cheese / parsley pesto*

Klein 17 | Groß 27

### Boeuf Stroganoff

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

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

35

### Zweierlei vom Maibock

Rosa gebraten & Ragout | Apfel-Spitzkohl | Semmelschnitte

*Young deer - roasted & ragout / apple with pointed cabbage / bread dumpling*

39

### Graupenrisotto

Gelbe Beete | Röstzwiebel | Weißweinschaum

*Barley risotto - yellow beetroot / fried onions / white wine froth*

Klein 15 | Groß 22

### Gebratenes Wallerfilet

Graupenrisotto | Gelbe Beete | Röstzwiebel | Weißweinschaum

*Roasted catfish filet - barley risotto / yellow beetroot / fried onions / white wine froth*

34

### Blumenkohl Vegan

Backteig | Mangold | Linsencreme

*Cauliflower - batter / chard / lentil cream*

24

## Dessert dessert

### Frischkäse

Rhabarber | Kräuter | Himbeere

*Cream cheese - rhubarb / herbs / raspberry*

13

### Mille Feuilles von Zartbitterschokolade Original Beans Vegan

Waldmeister | Erdbeere | Buchweizen

**Mille feuilles** - dark chocolat | woodruff | strawberries | buckwheat

14

### Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann Tölzer Kaasladen

Aprikosen-Senf | karamellisierte Kerne

*Cheese selection - apricot mustard / caramelized seeds*

18

# Aperitif

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

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

**Lillet Tonic** 9,50  
Lillet Blanc | Thomas Henry Tonic | Zitrone | Gurke

**Trauben-Rhabarber Secco** 0,1l 7,00  
Alkoholfrei  
Sekthaus Raumlund | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

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

**Rosé Sekt -Reserve- Brut** 0,1l 10,50  
Sekthaus Raumlund | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

# Biere

**Pils** Fassbier 0,30 l 4,80  
Brauerei Bitburger 0,50 l 5,90

**Drive** Flaschenbier  
Alkoholfrei 0,33 l 4,80  
Brauerei Bitburger

**Hefeweizen** Flaschenbier  
Brauerei Paulaner 0,50 l 5,90  
Helles | Dunkles | Kristall | Alkoholfrei

**Märzen** oder **Helles** Flaschenbier  
Eulchen Brauerei Mainz 0,33 l 4,90

**Tannenzäpfle Pils** Flaschenbier  
Brauerei Rothaus 0,33 l 5,20

**Köstritzer Schwarzbier** Flaschenbier  
Brauerei Köstritzer 0,33 l 4,50

# Alkoholfreies

**Gerolsteiner Gourmet**  
Naturell | Medium | Sprudel

0,25l 3,90  
0,75l 9,00

**Softgetränke**  
Cola | Cola light | Cola zero | Sprite | Fanta

0,20l 3,90  
0,40l 5,90

**Thomas Henry**  
Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

0,20l 4,50

**Granini Fruchtgetränke**  
Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

0,20l 3,90  
0,40l 5,90

**Granini Saftschorle**  
Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

0,20l 3,90  
0,40l 5,90

**Hausgemachte Limonaden**  
Holunderblüte | Ingwer | Lavendel | Brombeere | Orange-Thymian

0,35l 5,50

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