

Vorspeisen

Euro

Sashimi vom Thunfisch, Wasabi, Algensalat,
Ingwer, Sojasoße

11,00

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln

8,00

Gegrillte Jakobsmuscheln auf lauwarmen orienta-
lischem Linsensalat

14,50

Gebratene Pfifferling an feinen Blattsalaten

9,50

Suppen

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen

6,00

Zwischengang Vegetarisch

Frische Pfifferlinge mit Kräutern gebraten auf hausgemachten Linguini und gehobeltem Parmesan 12,50

Hauptgänge

Rhein Hessische Frikadelle an Zwiebelsoße und lauwarmen Kartoffelsalat 9,50

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuter-Zitronenbutter, ligurischem Blattspinat und Pommes Rissoles 17,50

Rhein Hessische Stubenkücken auf gebratene Artischocken, Oliven, getrocknete Tomaten und kleinen Kartoffeln 17,00

Steak vom US Weideochsen, hausgemachter Kräuterbutter, frischem Meerrettich, baked potato mit Sauerrahm 23,50



Nachspeisen

Sorbetvariation an marinierten Beerenfrüchten	7,00
Mit Nougat gefüllte Topfenklößchen auf glasierte Pflaumen mit Walnüssen und Vanilleeis	8,00