

*Liebe Gäste,  
um Ihnen die bestmögliche Frische und Qualität der  
Lebensmittel zu gewährleisten, haben wir uns für ein  
regionales Speisekonzept entschieden. Mit unserer  
Speisenauswahl schauen wir zuerst in die Region und  
verbinden deren Produkte mit Geschmäckern aus aller Welt.*

## Überraschungsmenü

Wir servieren Ihnen, nach einem Appetitanreger  
und unserem hausgebackenem Brot ein  
**Vier- Gang- Überraschungsmenü\***  
in dem sich die aktuelle Saison unserer  
Region widerspiegelt.

Vier-Gang Menü für 42.00 € p. P.  
Korrespondierende Getränkebegleitung  
in vier Gläsern 29.00 € p. P.

## Einmal alles auf dem Tisch

Ab vier Personen servieren wir Ihnen ein Tischbuffet\* bestehend  
aus **drei verschiedenen Vorspeisen**  
und einem **Pastagericht**.

Zum Hauptgang reichen wir Ihnen **eine Leckerei** vom  
**Holzkohlegrill** mit verschiedensten Beilagen.

Zum krönenden Abschluss servieren wir Ihnen eine Auswahl  
an **Desserts** und **Käsesorten**.

Tischbuffet 49.00€ p.P.

\*Gerne berücksichtigen wir Allergien und Unverträglichkeiten, teilen Sie uns  
diese bitte mit.

Unsere Hölli's  
Hölli's sind kleine Gerichte allein oder auch geteilt zu  
genießen.

## Hausgebackenes Brot

Ciabatta mit Rosmarin / Olivenölbutter	3,90€
„Unser“ Focaccia / Fenchelsaat Olivenölbutter	4.20€

## Aus Flüssen und Seen

### kalt

Rote Forelle gebeizt / saure Gurken Joghurt / Dill	9.50€
---	-------

Saibling warm geräuchert / Rote Bete Wacholdercreme	10.50€
--	--------

### warm

Tempura von der Garnele / Rettich Austernsauce	10.20€
---	--------

## Aus Wiesen und Feldern

Tatar vom heimischen Rind / Anchoviscreme Tapioka Crunch / Shitake Dashi	10.50€
---	--------

Kalbs - und Schweinekopf / Oxalis Pastinake gebacken	11.50€
---	--------

## Aus dem Gemüsegarten

### kalt

Buschbohne / Offenbacher Mozzarella Pancetta / Schalottenvinaigrette	10.50€
---	--------

„Unser“ Gemüsegarten / mal sauer eingelegt mal roh mariniert Kräuterquark / Pumpernickel	- 10.50€
---	-------------

### warm

Pastinaken gebacken, Sauerklee Apfelchutney	9.50€
--	-------

Die Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erhalten sie an der Theke.  
Ebenso eine Allergen-Übersicht aller unser Speisen. Fragen Sie uns – wir helfen gerne. Alle Preise  
sind in Euro und beinhalten Mehrwertsteuer.

## Vom Grill

Von uns für Sie vorportioniert, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter welche Größen wir haben. Gerne auch geteilt für 2 oder mehr Personen.

### Kotelett und ähnliches

Tomahawk vom "Jack Creek"	100g/9.90€
Heimisches Schweinekotelett	100g/8.80€
Eifler Saibling im Ganzen gebraten	100g/8.50€

Ab 200g pro 100g, jedoch gerne so viel Sie möchten! Auch geteilt für 2 oder mehr Personen!

"Jack Creek" Rumpsteak A2	100g/9.10€
Entrecôte von der heimischen Färse	100g/8.50€
Flanksteak vom heimischen Rind	100g/9.00€
Rückensteak vom hessischen Kalb	100g/8.20€
Steak des Tages - Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal -	100g/x,xx€
Lachsforelle von Hessenauer Fischzucht	100g/8.40€

### Beilagen & Soßen

Süßkartoffelcurry / Spinat / Jalapeños	5.50€
Kartoffelpüree / Röstzwiebeln	4.60€
Pfifferlings Risotto / Pecorino / Salbei	5.50€
Maisgemüse / Piment D'Espelette / Paprikacreme	4.95€
Geschmorter Kürbis / getrocknete Pflaumen Orange / Kreuzkümmel	4.50€
Pastinaken gebacken, Sauerklee Apfelchutney	4.65€
Sauce Bernáise / Pfefferjus / Rosmarin-Salz-Zitronenschaum / Chimichurri / Frankfurter Grüne Sauce pro Sauce/	3.30€

Die Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erhalten sie an der Theke.  
Ebenso eine Allergen-Übersicht aller unser Speisen. Fragen Sie uns – wir helfen gerne. Alle Preise sind in Euro und beinhalten Mehrwertsteuer.

weilen

Läury

## Hinterher

Italienischer Pfirsich / Gorgonzolaeis Polentacrisp / grüner Pfeffer	7.50€
Unser „Birchermüsli“	7.50€
3erlei italienischer Käse / Apfelchutney geröstetes Brot	8.75€