

Rhön - „im Winter“

„medde dänn“

Hauptgerichte:

Winterlicher Salat mit gebackenem Hähnchen

mit Feldsalat, Orangen, Bergkäse, Rote Beete
Walnüssen & Honig-Dressing

€ 11,50

Sous vide gegarte Entenbrust „Honig“

mit Honigjus, geschmortem Spitzkohl & Mohnschupfnudeln

€ 21,50

Gebratenes weißes Heilbuttfilet

mit Weißweinsauce, Karotten-Kreuzkümmelpüree
Schmorgemüse & Kürbispüree

€ 22,50

Gebackene Kalbsleber

mit Zwiebeln, Pastinaken-Püree
glasierte Äpfel & Portweinjus

€ 19,50

Geschmortes Schweinebäckchen

mit Zwetschgenconfit, Kürbispüree & Portweinjus

€ 17,50

„vego“

Bowl mit gebratenem Reis

mit Kräutersaitlingen, Feta, Süßkartoffeln,
Linsen, geschmorte Tomaten & Limonendip

€ 15,50

Rhön - „im Winter“

„fürweg“

Suppe:

Cappuccino von Kürbis & Cocos

mit Flusskrebse & Croutons

€ 6.50

Entenkraftbrühe

mit Flädle & Gemüse

€ 6.50

Vorspeise:

Carpaccio vom Kalbsfilet

mit Trüffelmayo, Avocado Creme

Pfifferlinge & Feldsalat

€ 12.50

Gebeizter Wildlachs

mit Roter Beete, Ziegenkäse, Koriander & Holunder

€ 12.50

„süßkrom“

Im Frühling

„Winterliches Tiramisu“ im Glas

mit Bratapfelragout, Mandelkuchen,

Haselnussstreusel & Kürbis-Krokant-Eis

€ 7.50