

Rhön - „im Frühsommer“

Vorspeisen:

Bärlauch-Kräutercreme Suppe

mit Maultaschen, Gemüse & Croutons

€ 6.50

Tatar vom Ochsen

mit getrüffeltem Kartoffelschaum, Creme fraiche
Ochsenschwanzgelee & Petersilie

€ 7.50

Hauptgänge:

Frühlingshafter Salat mit Hähnchenstreifen

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,
Strauchtomaten, Kernen, Croutons & Zweierlei - Dressing

€ 13.50

Kehl´s Schnitzel mit Schinken & Käse überbacken

oder Schweineschnitzel „Rhöner Charme“ mit Lauch & Speck

dazu reichen wir Pommes frites

€ 16.50

€ 11.00 kleine Portion

Loarbicher Rhönlammpfännchen

mit Rhöni, Lambratwurst & Lammrücken

Bohnenragout & Speckplätzchen

€ 23.50

Rumpsteak von Simmentaler Rind

Champignons, Zwiebeln & Kräuterbutter,

Pommes frites

€ 29.50

Rhön - „im Frühsommer“

Sous vide gegartes Entrecôte vom Kalb

mit Trüffelgnocchis, Blattspinat, Parmesan
Aromaten & Trüffelschaum

€ 28.50

CHEF´s Leibgericht: Loarbicher Beaufsteak

mit Zwiebeln, Speck & Bratkartoffeln

€ 15.50

€ 10.50 kleine Portion

Grillteller

Schweine- und Geflügelfilet, Grillwurst,
Verschiedene Saucen, Reibekuchen, Bohnen
Grilltomate, Pommes Frites

€ 18.50

Oma´s Rinderroulade

mit Schmorsauce, Apfelrotkohl & Klöße

€ 16.50

€ 11.00 kleine Portion

Geschmorte Saubacke

mit Portweinjus, Pastinakenpüree & Zwiebel

€ 28.50

Vegetarisch:

Cremiges Erbsenrisotto

mit Broccoli, Minze-Ricotta, Zwiebeln, Pinienkerne,
geschmolzenen Tomaten

€ 16.50

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch
einem frühlingshaften Salat mit Oma´s Schmanddressing
5,50 €

Rhön - „Fisch“

Vorspeisen:

Rhöner „Bouillabaise“

mit Fisch, Flusskrebse, Gemüse & Algen

7.50 €

Rhöner Röstbrot

mit Räucherlachs, Apfelsenf, verschiedenen Beeten, Cashewkerne & Ziegenkäse

7.50 €

Gebratene Garnele

mit Couscous, Limonenmajo, Feldsalat & grünem Spargel

7.50 €

Hauptgänge:

Hausgemachte „Fischplanzerl“

mit Kartoffelstampf, Champagnerkraut & Senfsauce

17.50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Weißweinschaum, Spargelragout & Gnocchis

26.50 €

Der Klassiker

Dreierlei von der Forelle

Natur gebraten, Forelle im Sesammantel & im Kartoffelmantel
Saucenduo, Dip, Lauchgemüse, Selleriepüree und Kartoffeln

24.50 €

süßkrom:

Joghurt-Rhabarber-Schnitte

mit Baumkuchen, Vanilleschaum & Himbeersorbet

6.50 €