

Rhön - „im Herbst“

Vorspeisen:

Wildkraftbrühe „ASIA“

mit Gemüse & Haselnussflädle

€ 6.50

Klassiker: Tatar vom Ochsen

mit getrüffelttem Kartoffelschaum, Creme fraiche
Ochsenschwanzgelee & Petersilie

€ 7.50

Hauptgänge:

Herbstlicher Salat mit Hähnchenstreifen

mit Birne, Feta, Cashewkerne & Süßkartoffel

€ 15.50

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, Lammbratwurst & Lammrücken
Bohnenragout & Speckplätzchen

€ 24.50

Rumpsteak von Simmentaler Rind

Champignons, Zwiebeln & Kräuterbutter,
Pommes frites

€ 29.50

Rhön - „im Herbst“

Eva´s Leibgericht – Fang des Tages

täglich wechselnd – sprechen sie uns einfach an

mit Pfifferlingen, Parpadelle Nudeln & Hummerschaum

€ 25.50

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 hausgemachte Maultasche

mit Schmorsauce, Kürbis-Kartoffelsalat & Portweinzwiebeln

€ 16.50

€ 11.00 kleine Portion

Gebackene Kalbsleber

mit Portweinjus, Pastinakenpüree, Äpfel
& gerösteten Zwiebeln

€ 24.50

Vegetarisch:

Rhöner Kanter mal anders

mit Linsen, Zwiebeln, Schmorgemüse, Kartoffeln, Lauch &
Kräuterschmand

€ 16.50

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

Rhön - „Wald & Wiese“

Diese Karte können sie in unserem Restaurant
abends und den gesamten Sonntag genießen.

Vorspeisen:

Getrübte Pilzcremesuppe

mit Pfifferlingsravioli, Milchschaum, Croutons & Gemüse

€ 7.50

Rhöner Röstbrot

mit geräucherter Entenbrust, Rote Beete, Walnuss-Creme,
Rucola & Preiselbeeren

€ 7.50

Gebeizter Wildlachs

mit eingelegtem Kürbis, Apfel, Feldsalat & Balsamico

€ 7.50

Hauptgänge:

Filetspitz vom Rind

mit geschmorten Tomaten, Pilze a la creme & grünen Nudeln

€ 29.50

Kleine Leckerei in Zwischenganggröße

Geschmorte Saubacke

mit Steckrübenstampf & Aprikose-Zwiebel-Chutney

€ 15.50

süßkrom:

Sacher Schnitte

mit Nougat, Zwetschgen, Vanilleschaum & Schokocrumbel

€ 6.50