

Vorspeisen

- 600 **Tomatencarpaccio mit frisch gebratenen Pilzen und Balsamico abgelöscht.....€ 8,00**
Tomato Carpaccio with fresh sautéed mushrooms and balsamic deglaze
- 602 **Feldsalat mit Speck und Croutons an Balsamicodressing.....€ 7,50**
Corn salad with bacon and croutons with balsamic dressing

Suppen

- 603 **Tafelspitzkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Fleischklößchen.....€ 4,80**
Prime boiled Beef soup with vegetables and meatballs
- 604 **Althessische Sauerkrautsuppe mit Speck und Sauerrahm.....€ 4,50**
Sauerkraut-soup Hessian-style with bacon and sour cream
- 605 **Bärlauchsuppe mit Croutons.....€ 4,50**
Wild garlic Soup with croutons

Spargel – das königliche Gemüse

Vorspeisen und Zwischengericht

- | | Euro |
|--|-------------|
| 7000 Garnelenschwänze mit Spargelspitzen, Erbsenschoten und wildem Reis | 18,50 |
| 7002 Nudeln in Sahnesauce, mit Pilzen, Spargelstücken und Poulardenbruststreifen | 9,50 |

Suppen

- | | |
|--|------|
| 7004 Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen | 6,50 |
| 7005 Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen | 4,50 |

Hauptgerichte

- | | |
|--|-------|
| 7006 1 Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln | 18,50 |
| 7007 1/2 Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
dazu: | 10,50 |
| 7008 Lachsfilet 150 gr. | 12,50 |
| 7010 Rinderfilet 150 gr. | 16,00 |
| 7011 Kalbsrückensteak 150 gr. | 10,00 |
| 7013 Schweinemedallions 150 gr. | 8,50 |
| 7014 gekochter Schinken 120 gr. | 6,50 |
| 7014 roher Schinken 80 gr. | 7,50 |
| 7015 1 Pfund Spargel mit Schinken und Käse überbacken, dazu neue Kartoffeln | 22,50 |
| 7016 1/2 Pfund Spargel mit Schinken und Käse überbacken, dazu neue Kartoffeln | 14,50 |
| 7017 Vegetarisch: Kartoffelauflauf mit Spargel in Kresse-Sahnesauce,
Strauchtomaten und Bergkäse überbacken | 13,50 |

Dessert

- | | |
|--|------|
| 7018 Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 6,50 |
| 7019 Sorbet des Tages mit frischen Erdbeeren. | 7,50 |
| 7021 Marsala-Zabaione mit Vanilleeis und Erdbeeren, (ab 2 Personen) pro Person | 6,00 |



Vegetarische Gerichte

- 612 **Gemüselasagne auf Tomaten-Basilikumsauce**.....€ 9,50
Vegetarian lasagna with tomato-basil sauce
- 613 **Buntes Auberginengericht mit Paprika in Tomaten-Oreganosauce und Chipkartoffeln(2,5)**.....€ 12,50
Eggplant with peppers in tomato Oregano sauce and chips potatoes
- 615 **Vier halbe Eier auf Frankfurter grüner Soße mit Salzkartoffeln**.....€ 8,50
Four half eggs on traditional Frankfurt herb sauce with boiled potatoes

Vom Grill

- 619 **Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter⁽¹⁵⁾**.....€ 18,50
Rumpsteak 200g with herb butter
- 620 **mit Grüner-Pfeffersoße**.....€ 18,50
with green-pepper sauce
- 621 **Filetsteak 200g mit Kräuterbutter^(6,15)**.....€ 25,00
Fillet of beef 200g with herb butter
- 622 **mit Grüner-Pfeffersoße**.....€ 25,00
with green-pepper sauce
- 623 **Schweinerückensteak 200g mit Kräuterbutter^(6,15)**.....€ 16,50
Pork Steak 200g with herb butter
- 624 **mit Grüner-Pfeffersoße**.....€ 16,50
with green-pepper sauce

Zu allen Steaks gibt es Salat vom Buffet und Bratkartoffeln
All steaks are served with a salad from the buffet and Chips-Potatoes

Unser Fleisch beziehen wir vom Biometzger Alsfelder. Gemüse und Obst kaufen wir direkt auf dem Markt.

Alt-Römische Spezialitäten entlang des Limes

- 1001 **Gedünstete Champignons in einem Honig-Knoblauch-Kräutersud**.....€ 8,50
Braised mushrooms in a honey-garlic-herb sauce
- 1002 **Gegrilltes Fischfilet auf Weißwein-Koriander-Schaum an einem lauwarmen Rote-Beete-Lauchsalat**.....€ 17,50
Grilled fish fillet with white wine and coriander foam in a warm beetroot and leek salad
- 1003 **Gebratenes Kalbsschnitzel (Natur) an einer Schalotten-Honig-Soße mit grünen Bohnen**.....€ 15,50
Veal cutlets (nature) in a shallot-honey sauce with green beans

Zu allen Gerichten reichen wir frisch gebackenes Fladenbrot
All dishes are served with freshly baked pita bread

Süße römische Nascherei

- 1004 **Gestürzter Haselnuss-Pinienkern-Auflauf mit gemahlenem Pfeffer**.....€ 5,00
Upside hazelnut and pine nut casserole with ground pepper



Dessert

- 628 **Rote Grütze^(2,4,11,12,13,14) mit Vanilleeis und Sahne**.....€ 4,50
Redberry compote with vanilla ice cream and whip cream
- 629 **Kirschenmichel mit Mandeln auf Vanillesauce**.....€ 5,50
Cherry cobbler with almonds and vanilla sauce
- 630 **Apfelringe im Pfannkuchenteig mit Zimt und Zucker an Walnußeis**.....€ 6,50
Cinnamon and sugar sliced apple rings in pancake butter served with walnut icecream