

# *Das Menü des Monats*

## *Frühlingssalat*

*mit Geflügelleber*

*oder*

## *Tafelspitzbrühe vom Emsrind*

*mit Einlage*

*oder*

## *Norwegischer Fjordlachs*

*auf handgemachten roten Nudeln mit Pesto, Tomaten und Rucola*

*oder*

## *Filet vom Harheimer Landschwein*

*auf braunen Wiesenchampignons dazu  
hausgemachte Rösti und Frühlingssalat*

*oder*

## *Eierlikör Parfait*

*oder*

## *Erdbeer Mascarpone Creme*

*3-Gang-Menü mit Suppe / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl*

**47,00 €**

*3-Gang-Menü mit Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl*

**51,00 €**

*4-Gang-Menü mit Suppe / Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl*

**60,50 €**

## *Vorspeisen*

### *Kleiner Flammkuchen*

*mit Bärlauchcreme und Rinderfiletwürfel*

13,50 €

### *Handgemachte Ravioli*

*mit Rinderschmorbraten und Barolo  
in Nussbutter, Kräutern und Parmesan*

16,50 €

### *Lachstatar*

*mit Avocado und Mango*

19,50 €

### *Frühlingssalat*

*mit Geflügelleber*

13,50 €

## *Feines aus der Suppenküche*

### *Champignoncremesuppe*

*mit Blätterteig-Trüffel-Stück*

9,50 €

### *Tafelspitzbrühe vom Emsrind*

*mit Einlage*

9,50 €

# *Vegetarisches*

## *Frankfurter Grüne Soße aus der Region*

*vom Riedhof in Nieder Erlenbach*

*mit Ei und neuen Kartoffeln*

16,50 €

## *Curry Risotto*

*mit grünem Spargel dazu Blumenkohl Steak*

18,50 €

## *Vegetarischer Frühlingsburger*

*vegetarisches Patty, Tomate, Avocado, Zwiebel,*

*Dip und vegetarischer Käse*

18,50 €

## *Bärlauchlaibchen*

*mit Kräuterschmand und Salatbouquet*

17,50 €

# *Alles aus Fluss und Meer*

## *Taunusforelle „Müllerin Art“ aus der Region*

*vom Forellengut Herzberger in Oberstedten*

*mit neuen Kartoffeln und Frühlingsalat*

24,50 €

## *Norwegischer Fjordlachs*

*auf handgemachten roten Nudeln mit Pesto, Tomaten und Rucola*

27,50 €

## *Kabeljau*

*auf Bärlauchrisotto mit Frühlingsgemüse*

26,50 €

# Hauptakteure

## **Französische Barbarie** Flugentenbrust

*mit Orangensoße auf cremiger Polenta dazu  
Zuckerschoten und bunte Möhren*

29,50 €

## **Filet vom Harheimer** Landschwein

*auf braunen Wiesenchampignons dazu  
hausgemachte Spätzle und Frühlingssalat*

24,50 €

## **Lampertheimer Kalbssteak** mit Bärlauchkruste

*dazu Rösti und Frühlingssalat*

34,50 €

## **Tafelspitz vom Emsrind**

*dazu Frankfurter Grüne Soße und neue Kartoffeln*

24,50 €

## **Cordon Bleu**

*gefüllt mit Käse, Schinken und Bärlauch  
dazu Kroketten und Frühlingssalat*

22,50 €

## **Neuseeländische Lammstelze**

*mit Bohnenbündchen und Röstkartoffeln*

34,50 €

## **Rinderfiletwürfel mit Pilzen**

*in einer Pfeffer-Cognac-Soße  
dazu Tagliatelle und ein bunter Salat*

**33,00 €**

## **Der Meister Burger**

*saftiges Rindfleisch mit Käse überbacken, Eisbergsalat, panierte Zwiebelringe,  
Tomate, Gurken, House Dip, Currysauce und Speck dazu Pommes Frites*

**18,50 €**

**mit Ei 19,50 €**

## **Scheunen Pfännchen**

*Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch auf Champignonsauce  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen*

**29,50 €**

## **Deftige Steaks vom Grill**

*in Aromen gebraten (Knoblauch & Rosmarin)*

	Rohgewicht	
<b>Rumpsteak</b>	220 g	29,50 €
	300 g	39,00 €
<b>Rinderfilet</b>	200 g	37,00 €
	300 g	53,00 €

**Bestellbar als „Surf & Turf“ 15,00 € zusätzlich  
Ihr Gericht wird mit 2 Black Tiger Riesengarnelen serviert**

### **zu den Steaks servieren wir Ihnen nach Wahl:**

- 1. Gemischter Salat, Gemüse oder Grillgemüse*
- 2. Wedges, Crunch Pommes, Steakhouse Pommes,  
Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel*
- 3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln,  
Pfeffersoße oder Bärlauchbutter*