

Speisekarte

Willkommen in unserem 185 Jahre alten Gasthaus. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Bitte.....

haben Sie Verständnis, wenn sie etwas länger als in einem Schnellrestaurant warten müssen. Wir bereiten alle Gerichte frisch zu. Wir stellen alle Suppen, Soßen, Salate und Garnituren selber her. Um Ihnen eine höchstmögliche Qualität zu bieten. Wir hoffen, dass dies Ihnen einige Minuten Wert ist. Danke!

**"Ist man in kleinen Dingen nicht geduldig,
bringt man große Vorhaben zum Scheitern." –Konfuzius-**

Vorspeisen und **S**uppen

Tagessuppe	€ 3,30
Gulaschsuppe mit Brötchen	€ 4,50
Gefüllte Champignons mit Schafskäse	€ 6,50

Kleine **G**erichte

Hessische Bauernsülze mit Essiggurke und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	€ 8,50
Bratenbrot – mit kaltem Braten, bunt garniert	€ 7,50
Holzknichtbrot – Brot mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	€ 6,50

Aus dem **K**ochtopf

Tafelspitz gekocht dazu Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 11,00
--	---------

Umbestellungen 1,00 € Aufpreis. Fast alle Gerichte könne sie auch als 2/3 Portion bekommen. Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

Steaks und Grillgerichte

Wenn Sie keinen Gargrad bestellen, werden wir ihr Steak Medium zubereiten.
Englisch – Das Fleisch ist dunkel rot mit viel Fleischsaft.
Medium rare – Das Fleisch hat einen kräftigen Rosé Ton und wenig Fleischsaft.
Medium – Das Fleisch hat eine Rosafarbe und kaum Fleischsaft.
Medium well - Etwas mehr durchgebraten noch leichter Rosé Ton kein Saft mehr.
Well done – Durchgebraten keine Rötung, Vorsicht nun kann das Fleisch zäh sein.

*„Die Franzosen neigen dazu, sehr dünne Steaks zu grillieren,
die kaum 200 Gramm wiegen. Für mich ist das Aufschnitt.“
-Reichskanzler Otto Fürst von Bismarck-*

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salatteller	€ 19,50
Rumpsteak mit Whisky-Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller	€ 19,50
Rumpsteak mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites und Salatteller	€ 19,50
Zwiebelrostbraten – vom Rumpsteak mit Zwiebelsauce dazu Röstitaler und Salatteller	€ 17,50
"Wellness"- Steak: Fruchtig, scharf! Der Immunsystem Fitmacher! Rumpsteak mit frischen Chili, Ingwer und Honig , dazu Kroketten und Salatteller	€ 20,50

*"Mit gutem Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste." -Oscar Wilde-*

Grillteller mit Rumpsteak, Schweinelende, Schweinesteak und Speck dazu pikante Sauce, Pommes frites und Salatteller (nicht als 2/3 möglich)	€ 15,50
Schweinelendchen Monte Casino, überbacken mit Schinken, Käse und Champignons auf Paprikarahmsauce, dazu Röstitaler und Salatteller	€ 15,50
Holzfüllersteak, vom Schweinelachs, mit Zwiebeln, Speck und Champignons dazu Pommes frites und Salatteller	€ 12,50
Ratsherrentoast - kleines Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce dazu Salatteller und Toast	€ 14,50
Hähnchentoast - Hähnchenbrustfilet auf Currysauce garniert mit gebratenem Obst, dazu Salatteller und Toast	€ 10,50

Schnitzel

Schmandschnitzel mit kalter Kräuter-Schmandsauce
dazu Kroketten und Salatteller € 11,50

Schnitzel Eschenstruth - gefüllt mit "Ahler Wurscht", Zwiebeln und Käse,
dazu kalte Kräuter-Schmandsauce, Bratkartoffeln und Salatteller € 13,50
(nicht als 2/3 möglich)

"Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen." -Dalai Lama-

Bauernschnitzel - überbacken mit Käse, Speck und Zwiebeln
dazu Pommes frites und Salatteller € 11,50

Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce € 11,50
dazu Röstitaler und Salatteller

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen" -Sir Winston Churchill-*

Aus Meer und See

Matjes nach Hausfrauen Art
Matjesfilets in Schmandsauce mit Äpfeln, Essiggurke und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salatteller € 11,50

Gedünsteter Lachs "Kanada" - mit getrockneten Obst € 14,50
dazu mit Ahornsirup verfeinerter Reis, Honigsauce und Salatteller

*"Essen ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst."
-François de La Rochefoucauld-*

Salat und Vegetarisches

Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen oder mit Fetakäse € 9,50

Vegetarischer Tellerrösti mit Pilzen, Schafskäse und Gemüse € 10,50
dazu Salatteller

*"Ich liebe es mit Wein zu Kochen.
Manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen!"
-Meisterkoch Paul Bocuse-*