

---

## *Aperitif*

### Aperitif der Woche

Unsere Service-Mitarbeiter haben einen besonderen Aperitif für Sie kreiert – fragen Sie einfach danach

#### „Pink Aperol“

Aperol, Pink Grapefruitsaft, Läuterzucker

#### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe

---

## *Weinempfehlung*

2018 **Peta Ciato** Rosato Osco - Italien

Angenehme, fruchtige Noten von Rose, Pfirsich und Himbeere

2018 **Silvaner** – Q.b.A. – trocken – Rheinhessen – Julia Schittler

Fein und elegant mit intensiv duftenden Blüten und gelben Früchten

2019 **Merlot** – IGT – trocken – Italien

Schönes klares dunkel-rubin, aromatisch-beerig am Gaumen, harmonisch mit samtigen Finale

2015 **Château de Gourgazaud** trocken – Frankreich

Tiefrot mit viel Frucht und Komplexität. Vollreife Fruchtnoten nach Kirsche und Waldbeeren

---

## *Digestif*

### Grappa Nebbiolo

12 Monate im Eichenholz gereift aus Nebbiolo Trauben. Feine Vanille Note

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen*

Winston Churchill



## Suppen

✓ Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,70
Fränkische Leberklößchensuppe <sup>1;2;3;4</sup>	6,80

## Vorspeisen & Salat

✓ Gratimierter Ziegenkäse Salatgarnitur, Baguette <sup>1;3;4</sup>	13,90
---	-------

Hausgebackenes Fladenbrot mit Ziegenfrischkäse und feinem Räucherlachs <sup>1;2;3;4</sup>	16,50
--	-------

✓ Bunte Salatschale mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen	
- serviert mit Falafel und Limonen-Joghurtdip	14,20
- mit gebratener Hähnchenburst <sup>2;3;4</sup>	16,90

## Vegetarisch

✓ Penne mit Spinat und Schafskäse <sup>1;2</sup>	16,50
--	-------

✓ Süßkartoffel-Curry (Vegan) mit Cashew-Nüssen und Kräuteröl, Kurkuma-Reis	16,50
---	-------

Allergene: 1 = Gluten / 2 = Eier / 3 = Milch -Milcherzeugnisse/ 4 = Senf/ 5 = Soja/6 = Sellerie/ 7= Krebstiere/8 = Fisch

Alle Preise gelten in Euro und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch

Rhönforelle „Müllerin Art“ (Forellenzucht Schwarze Berge - Riedenberg)  
zerlassene Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salatteller<sup>1;3;</sup> 23,40

Saftiges Lachsforellenfilet – (Forellenzucht Schwarze Berge - Riedenberg)  
auf cremigen Zitronen-Risotto<sup>1</sup> 26,90

## Fleisch

Ochsenbäckchen – langsam in Rotwein sanft geschmort –  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelklöße<sup>1;2;3</sup> 21,20

Zartes Wildgulasch – aus heimischen Wäldern –  
serviert mit Kartoffelkroketten und Salatteller<sup>1;2;3;4</sup> 20,20

Gebackenes Bio-Schweinekotelette  
dazu Kartoffelsalat<sup>1;2;3;4</sup> 20,20

Zart gebratene Maishähnchenbrust  
mit buntem Wurzelgemüse und Pasta<sup>1;2;3;4</sup> 25,40

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
dazu Pommes frites und Salatteller<sup>3;4;</sup> 29,20

Allergene: 1 = Gluten / 2 = Eier / 3 = Milch -Milcherzeugnisse/ 4 = Senf/ 5 = Soja/6 = Sellerie/ 7= Krebstiere/8 = Fisch

Alle Preise gelten in Euro und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## *Desserts*

---

<i>Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Bourbon-Vanilleeis</i>	<i>5,80</i>
<i>Creme Brûlée dazu Pistazieneis<sup>3</sup></i>	<i>7,50</i>
<i>Windbeutel mit frischen Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis<sup>1;2;3</sup></i>	<i>5,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus<sup>1;2;3</sup></i>	<i>7,60</i>

Allergene: 1 = Gluten / 2 = Eier / 3 = Milch -Milcherzeugnisse/ 4 = Senf/ 5 = Soja/6 = Sellerie/ 7= Krebstiere/8 = Fisch

Alle Preise gelten in Euro und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Aus der Rhön für die Rhön -  
unter diesem Motto möchten wir Ihre Gastgeber sein.*



*Um dem gerecht zu werden,  
versuchen wir möglichst viele Lebensmittel  
und Getränke aus der Region anzubieten.  
Damit haben Sie die Möglichkeit die Wege und die Qualität  
unserer Ware nachzuverfolgen.*