
Aperitif

Aperitif der Woche

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

0,2l 6,50

„Pink Aperol“

Aperol, Pink Grapefruitsaft, Läuterzucker

0,2l 7,20

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe

0,2l 7,20

Weinempfehlung

2018 Peta Ciato Rosato Osco - Italien

Angenehme, fruchtige Noten von Rose, Pfirsich und Himbeere

0,2l 6,80 | Flasche 0,7l 22,80

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

Fein und elegant mit intensiv duftenden Blüten und gelben Früchten

0,2l 6,80 | Flasche 0,7l 22,80

2019 Merlot -IGT -trocken – Italien

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

0,2l 7,20 | Flasche 0,75l 28,00

2015 Château de Gourgazaud trocken – Frankreich

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

Flasche 0,375l 14,50

Digestif

Grappa Nebbiolo

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

2cl 4,50

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

Winston Churchill



Suppen

✓ Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und seinem Öl ³	6,50
✓ Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,20
Fränkische Leberklößchensuppe ^{1;2;3;4}	6,20

Vorspeisen & Salat

✓ Gratiniertes Ziegenkäse Salatgarnitur, Baguette ^{1;3;4}	12,80
Hausgebackene Fladenbrot mit Ziegenfrischkäse und feinem Räucherlachs ^{2;3;4}	15,80

Vegetarisch

✓ Penne mit Spinat und Schafskäse	14,80
✓ Gelbes Gemüsecurry mit Kichererbsen (Vegan) mit Cashew-Nüssen, dazu Sesamreis ^{1;3}	14,90

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“

zerlassene Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salatteller^{1;3;4} 20,80

Zanderfilet – auf der Haut knusprig gebraten –

serviert auf cremigem Kürbis-Risotto 23,90

Fleisch

Zarte Ochsenbäckchen - in Rotwein geschmort –

dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße^{1;2;3} 19,20

Zartes Wildgulasch – aus heimischen Wäldern –

serviert mit Kartoffelkroketten und Salatteller^{1;2;3;4} 18,20

Gebackenes Bio-Schweinekotelette

dazu lauwarmer Bratkartoffelsalat^{1;2;3;4} 18,20

Saftige Maishähnchenbrust

mit Hokkaido-Kürbis und Pasta^{1;2;3;4} 22,90

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter,

dazu Pommes frites und Salatteller^{3;4} 26,80

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

Gebackene Apfelküchle mit Zimtucker und Vanilleeis ^{1;2;3}	6,40
Creme Brûlée dazu Salted-Caramel-Eis ^{2;3}	6,80
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Walnusseis ^{2;3}	7,20
Kaiserschmarrn mit Kirschen ^{1;2;3}	7,20

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

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.