

## **A P E R I T I F**

\*\*\*\*\*

<b>Secco Gänze Swing spritzig erfrischend</b>	<b>0,75 l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Sekt Riesling extra dry rassig ,feinfruchtig</b>	<b>0,75 l</b>	<b>25,50 €</b>
Diese Sektspezialität wird nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt, das heißt in der Originalflasche vergoren, Flasche für Flasche gerüttelt und degorgiert. Vom Wein- und Sektgut Dr.Gänz		
<b>Haus-Aperitif</b>		
<b>Secco mit Heidelbeerlikör oder Erdbeerlimes</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bellini</b>		
<b>Secco mit Weinbergpfirsichlikör</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Fürst von Metternich</b>	<b>0,75 l</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Pommery Champagner</b>	<b>0,75 l</b>	<b>48,00 €</b>
<b>1 Gl. Sherry Medium</b>	<b>5 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>1 Gl. Sherry trocken</b>	<b>5 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>1 Gl. Campari-Orange</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>1 Gl. Martini bianco</b>	<b>5 cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>1 Gl. Martini extra dry</b>	<b>5 cl</b>	<b>3,20 €</b>

## **Empfehlung**

**Zum Aperitif bieten wir ihnen gerne kleine Gebäckstücke verschieden  
Gefüllt an Preis pro Stück 0,80 €**

## V O R S P E I S E N

Vorspeisenbuffet bestehend aus

Räucherlachs dazu Dillsensoße  
Räucherforelle dazu Sahnemeerrettich  
Garnelen dazu Cocktailsoße  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Mozzarella mit Tomate  
dazu Weißbrot, kleine Brötchen und Butter pro Person 9,70 €

---

Italienischer Vorspeisenteller  
Bruschetta, Büffelmozzarella Tomate, marinierte Zucchini, Schinken mit Grissini,  
Vitello Tonnato, getr.Tomate mit Frischkäse 10,80 €

Hessen Tapas  
5 kleine Hessische Köstlichkeiten 9,50 €

Fischteller  
(Räucherlachs Räucherforelle Garnelen)  
dazu Weißbrot und Butter 9,50 €

Krabbencocktail  
mit Cocktailsoße  
dazu Weißbrot 8,60 €

Honigmelone  
mit Serranoschinken 8,60 €

Mozzarella  
mit Tomate und Basilikum  
in Oliven-Balsamiko-Dressing 7,80 €

Garnelen im Teigmantel gebacken an süß-saurer-Soße(scharf) 9,10 €

Blattsalat in Oliven-Balsamiko-Dressing mit gebratenen  
Champignons, Austernpilzen oder Speck 8,60 €

\*\*\*\*\*

Gerne bieten wir ihnen der Jahreszeit entsprechende Gerichte an.

-Grüne Soße , -Spargel , -Matjes ,

-Pfefferlinge , -Kürbis , -Wild ,

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

## **S U P P E N**

\*\*\*\*\*

<b>Rindfleischbrühe mit Markklößchen</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Schwäbische Hochzeitssuppe Rindfleischbrühe mit Flädle Leberklößchen Markklößchen und Eierstich</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Champignon-Lauch-Cremesuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Curry-Kokos-Suppe mit Garnele</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Creme fraiche</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kräuterrahmsuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen</b>	<b>5,50 €</b>

\*\*\*\*\*

**Gerne bieten wir ihnen der Jahreszeit entsprechende Gerichte an.  
Spargel ,-Gazpacho andalus (kalt) ,-kalte Gurkensuppe ,  
Pfefferlinge ,-Kürbis ,-Wild ,**

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und  
Bedienung**

## **H A U P T G A N G 1**

\*\*\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder Frankfurter grüne Soße

Schnitzel vom Schweinerücken

Putensteak mit Currysoße 19,10 €

## **H A U P T G A N G 2**

\*\*\*\*\*

Lachsfilet an WeißweinsöÙe

Medaillons von der Schweinelende  
an RahmsöÙe

Putensteak mit AsiagemüÙe 23,10 €

## **H A U P T G A N G 3**

\*\*\*\*\*

Kalbsmedaillon nach Waliser Art  
mit Preiselbeeren SoÙe Hollandaise  
und KäÙe überbacken

Rinderlende mit Pfifferlingen oder Steinpilze (nach Jahreszeit)

Medaillons von der Schweinelende Hessische Art  
an ApfelweinsöÙe 24,10 €

\*\*\*\*\*

Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet  
3 Beilagen nach Wahl

Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,  
Spätzle, Reis ,  
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel

\*\*\*\*\*

Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €

\*\*\*\*\*

Gemüseplatte pro Person 2,50 €

\*\*\*\*\*

### >>> Salatbuffet <<<

Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,  
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime

Pro Person 3,60 €

*Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen Mwst. und Bedienung*

## **H A U P T G A N G 4**

\*\*\*\*\*

**Rinderlende an Cognac-Peffersöße**

**Zanderfilet in Butter gebraten mit Krabben ,Tomaten  
und frischen Kräutern**

**Medaillons von der Schweinelende Schnoor  
mit Champignons Soße Bearnaise  
Röstzwiebeln ganzem Pfeffer**

**25,00 €**

## **H A U P T G A N G 5**

\*\*\*\*\*

**Schweinelende im Ganzen gebraten  
in Peffersahnesöße**

**Rinderlende mit leichter Rotweinsöße**

**Knusprige Kalbshaxe  
vom Knochen gelöst mit Rahmsöße**

**25,50 €**

## **H A U P T G A N G 6**

\*\*\*\*\*

**Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Champignons in Rahm**

**Kalbsrücken an Cognac-Peffersöße**

**Rinderlende mit Soße Choron**

**26,50 €**

\*\*\*\*\*

**Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet  
3 Beilagen nach Wahl**

**Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,  
Spätzle, Reis,  
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel**

\*\*\*\*\*

**Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €**

\*\*\*\*\*

**Gemüseplatte pro Person 2,50 €**

\*\*\*\*\*

### **>>> Salatbuffet <<<**

**Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,  
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime**

**Pro Person 3,60 €**

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung**

## **G A N G 7**

\*\*\*\*\*

**Rehbraten  
mit Pfifferlingen**

**Schweinelende im Ganzen gebraten  
mit Steinpilzen in Rahm**

**Medaillons vom Kalbsrücken  
an Rotweinsauce**

**26,00 €**

## **H A U P T G A N G 8**

\*\*\*\*\*

**Kalbslende im Ganzen gebraten  
mit Steinpilzen in Rahm**

**Hirschrückenmedaillons  
an Wildrahmsauce**

**Rinderlende mit Pfeffersauce**

**28,50 €**

## **H A U P T G A N G 9**

\*\*\*\*\*

**Rinderlende an Spitzmorchelsauce**

**Schottisches Wildlachsfilet pochiert  
an Weißweinsahnesauce**

**Tranchen vom Rehrücken  
mit Pfifferlingen**

**32,00 €**

\*\*\*\*\*

**Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet 3 Beilagen nach Wahl**

**Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,  
Spätzle, Reis,  
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel**

\*\*\*\*\*

**Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €**

\*\*\*\*\*

**Gemüseplatte pro Person 2,50 €**

\*\*\*\*\*

### **>>> Salatbuffet <<<**

**Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,  
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime**

**Pro Person 3,60 €**

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und  
Bedienung**

## **Saisonales zu den Menüs**

**Saisonale Produkte können wir gerne in die Menüs mit einbauen**

<b>Lamm</b>	<b>Lachsfilet</b>
<b>Erdbeeren</b>	<b>Zanderfilet</b>
<b>Spargel</b>	<b>Pangasiusfilet</b>
<b>Matjes</b>	
<b>Pfifferlinge</b>	
<b>Kürbis</b>	
<b>Feldsalat</b>	
<b>Ente</b>	
<b>Gans</b>	
<b>Wild</b>	
<b>Grünkohl</b>	

## **Gerne bieten wir ihnen auch traditionelle Hausmannskost an:**

**Rinder- und Schweinebraten**  
**Spannferkelrollbraten**  
**Krustenbraten**  
**Goulasch**  
**Sauerbraten**  
**Saure Nieren**  
**Gepökelte Ochsenbrust**  
**Tafelspitz**  
**Rippchen**  
**Hacksteaks**  
**Rinderrouladen**  
**Krautrouladen**

\*\*\*\*\*

**Es besteht auch die Möglichkeit eine kleine Karte aus dem *a la carte* Bereich zusammen zu stellen**

## **D E S S E R T**

\*\*\*\*\*

### Dessertteller bestehend aus:

Warmen Schokoküchlein, Creme brülee, Eis, Fruchtsoße und Garnitur	10,50 €
zusätzlich mit Sorbet und Obstsalat im Waffelkörbchen	13,00 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,50 €
Vanilleeis 2 Kugeln mit warmen Himbeeren	5,00 €
Schokoladeneis 3 Kugeln mit Eierlikör und Sahne	6,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,60 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße	5,40 €
Bayerische Vanillecreme	5,80 €
Mousse au chocolate von heller und dunkler Schokolade mit Fruchtsoße	6,80 €
Ananasschiffchen mit Honigmandelsoße und Walnußeis	7,50 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Eis	8,80 €
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis 2 Kugeln und Sahne	Preis nach Jahreszeit
Omelette Surprise Eis im Bisquitmantel gebacken mit Obstgarnitur und Sprühfontäne (ab 10 Personen)	pro Person 8,00 €

### Dessertbuffet bestehend aus

- Parfait	
- Cremespeise	
- Eis	
- Rote Grütze	
- Mousse au chocolate hell	
- Mousse au chocolate dunkel	
- FrISCHE Früchte	
(ab 25 Personen)	Preis pro Person 7,80 €

*Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen Mwst. und Bedienung*



# Hessische Gerichte

## Suppen

Wetterauer Kartoffelsuppe  
Frankfurter Linsensuppe

## Hauptgerichte

Frankfurter Grüne Soße mit:

Tafelspitz  
Eier  
Schnitzel

Gepökelte Ochsenbrust Meerrettichsoße  
Schweinelende Hessische  
Schäufelchen  
Leiterchen  
Kasseler  
Krautwickerl  
Rindswurst

Sauerkraut mit:

Rippchen  
Schweinebauch gekocht  
Leber ,Blutwurst

Kartoffelpüree , Bratkartoffel , Petersilienkartoffel  
Gassenhauer

Leber-, Blutwurst-,eingelegter Presskopf , Alte Wurst  
Schweinskopfsülze  
Handkäse mit Musik

## Nachtisch

Armer Ritter ,Frankfurter Pudding ,Apfelstrudel , Apfelbeignets ,Apfeltiramisu ,

## Kuchen

Frankfurter Kranz,Mattekuchen ,Waldmeisterkuchen ,

Äppelwoi ,( imGeripptem,Bembel)-  
Glaabsbräu ,

## **Canapes**

<b>mit Roastbeef</b>	<b>Stück 3,10 €</b>
<b>mit Schweinebraten</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>mit Räucherforellenfilet</b>	<b>Stück 3,10 €</b>
<b>mit Räucherlachs</b>	<b>Stück 3,10 €</b>
<b>mit angemachtem Camembert</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>mit Krabben</b>	<b>Stück 3,10 €</b>
<b>mit Frischkäse</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>mit Schinken</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>mit Salami</b>	<b>Stück 2,50 €</b>

## **Brötchen und Brote**

**Mit Salami ,Schinken ,Wurst ,Käse Garnitur**

**Brot                    Stück 3,80 €**

**½ Brötchen            Stück 2,20 €**

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung**