

Aperitif

<i>Secco spritzig, erfrischend aus dem Nahetal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol-Sprizz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bellini</i>		
<i>Prosecco mit Weinbergpfirsichlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Apfel trifft Quitte</i>		
<i>Apfelwein und Quittenlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Campari mit Orangensaft 4</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Campari mit Soda 4</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Sherry Medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sherry trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.20 €</i>

4 = Farbstoff

Sekt

<i>Secco Gänze Swing spritzig erfrischend</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Sekt Riesling extra dry rassig feinfruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Diese Sektspezialität wird nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt, das heißt in der Originalflasche vergoren, Flasche für Flasche gerüttelt und degorgiert.</i>		
<i>Vom Wein- und Sektgut Dr.Gänz</i>		
<i>Als halbe Flasche</i>	<i>0,375 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Henkell – trocken</i>		
<i>Pikkolo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Fürst von Metternich</i>		
<i>Pikkolo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,50 €</i>

Champagner

<i>Pommery</i>	<i>0,75 l</i>	<i>48,00 €</i>
----------------	---------------	----------------

Vorspeisen

Hessen Tapas

5 kleine Hessische Köstlichkeiten

9,50 €
Große Portion 14,90 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

an Blattsalat mit Olivenöl Balsamico Dressing

(vegetarisch ohne Speck)

8,90 €
Große Portion 13,90 €

Kleiner bunter Salatteller aus Blattsalaten

und Rohkostsalaten mit Rahmdressing

(vegetarisch)

3,90 €

Suppen

Brühe vom Tafelspitz mit Einlage

4,50 €

Kartoffelrahmsuppe

mit Streifen vom gekochten Schinken

(vegetarisch ohne Schinken)

5,50 €

Öffnungszeiten :

Montag bis Samstag	17:00 – 22:00 Uhr
Sonntag und Feiertage	11:30 – 14:00 Uhr
Freitag	Ruhetag
Sonntagabend	Ruhetag

Hotel durchgehend geöffnet

Vom Schwein

Bremer Schnoor Teller

Schweinelende mit Röstzwiebeln

ganzem Pfeffer Champignons Soße Bearnaise

dazu Kroketten

16,20 €

Schweinelende mit frischen Champignons in Rahm

dazu Spätzle

16,60 €

Lendenteller von Rind und Schwein

dazu Kartoffelecken

18,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen bunten gemischten

Salat aus Blattsalaten und Rohkostsalaten

Vom Rind

*Pariser Pfeffersteak
Rinderfilet
mit gedünsteter Birne
dreierlei Pfeffer
dazu Pommes frites*

28,90 €

*Rumpsteak
mit Röstzwiebeln
dazu Pommes frites*

23,80 €

*Rumpsteak
mit Cafe de Paris Butter
dazu Pommes frites*

23,80 €

*Rumpsteak
an Cognac-Pfeffer-Soße
dazu Pommes frites*

23,80 €

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen bunten gemischten
Salat aus Blattsalaten und Rohkostsalaten*

Schnitzel vom Schwein

Unsere Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten und in Butterschmalz gebraten

*Schnitzel DIAVOLO (paniert)
mit grünem Pfeffer & Chili in Rahm scharf
dazu Pommes frites 11,90 €*

*Jägerschnitzel (paniert)
mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes frites 11,90 €*

*Rahmschnitzel (paniert)
dazu Salzkartoffeln 11,20 €*

*Schweineschnitzel (paniert)
dazu Pommes frites 10,60 €*

*Cordon bleu vom Schwein
dazu Pommes frites 13,90 €*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen bunten gemischten Salat aus Blattsalaten und Rohkostsalaten

Kalte und vegetarische Gerichte

*Salatteller mit knackigen Rohkost und Blattsalaten
in Olivenöl - Balsamico Dressing
wahlweise mit :*

- | | | |
|---|--------------|----------------|
| <i>- mit kleinem Rumpsteak</i> | <i>140gr</i> | <i>18,90 €</i> |
| <i>- mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i> | <i>140gr</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>- mit gebratener Geflügelbrust</i> | <i>140gr</i> | <i>12,50 €</i> |
| <i>- mit sautierten Champignons (vegetarisch)</i> | | <i>12,50 €</i> |

dazu Weißbrot

*Süßkartoffel
mit sautierten Champignons und Kräuterquark
(vegetarisch)*

11.80 €

*Matjesfilet nach Hausfrauen Art
mit Sahne Zwiebeln Äpfeln Gurken
dazu Salzkartoffeln*

13,80 €

*Handkäse mit Musik
Brot und Butter (vegetarisch)*

6,20 €

Dessert

*Warmes Schokoküchlein
an marinierten Ananasstücken
und Bourbon Vanilleeis* *8,60 €*

*Vanilleeis
mit warmen Himbeeren* *6,50 €*

*Schokoladeneis
mit Eierlikör und Sahne* *6,80 €*

*Gemischtes Eis
(3 Kugeln)* *4,50 €*

Wechselndes Dessert als Tagesempfehlung

*Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere
Sorbets: Mango, Johannisbeere*

*Für unsere Desserts verwenden wir ausschließlich die Premium Eissorten von Langnese
Carte D'OR, diese enthalten keinerlei künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel.*

**Gerne gibt Ihnen unsere separate Karte Auskunft über die in den Speisen
Enthaltenen Zusatzstoffe und Allergenen-Inhaltsstoffe.**

Nach dem Essen

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>	2,20 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €

Gerne reichen wir Ihnen auch die Getränkekarte mit einem ausgewählten Sortiment verschiedener Schnäpse, Weine und alkoholfreien Getränken.

Besondere Empfehlung des Hauses

Trilogie für Sie

*Baileys, Espresso und eine süße Überraschung
unseres Küchenchefs*

6,90 €

Trilogie für Ihn

*Wetterauer Kirschwasser, Espresso und eine süße
Überraschung unseres Küchenchefs*

6,90 €

Ausschankweine

Weißwein o

<i>Mosel-Saar-Ruwer Riesling halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Pfalz Ruppertsberger Linsenbusch Kerner Spätlese lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Pfalz Deidesheimer Hofstück Chardonnay trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Baden Oberbergener Bassgeige Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Frankenwein Müller-Thurgau trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30 €</i>

Weißherbst o

<i>Pfälzer Kallstadter Kobnert Portugieser halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 €</i>
--	--------------	---------------

Rotwein o

<i>Frankenwein Bürgerspital Würzburg Rotwein-Cuvee trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Nahetal Guldentaler Honigberg Dornfelder Qualitätswein trocken betont fruchtig, tiefdunkel</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Le Chalet Languedo Cotes Du Roussillon trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Baden Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder Rotwein halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Spanischer Landwein Valencia Lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>

O = Sulfite

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	2 3	0,2 l	1,90 €
<i>Coca Cola</i>		0,4 l	3,50 €
<i>Coca Cola Zero</i>	2 3	0,2 l	1,90 €
<i>Coca Cola Zero</i>		0,4 l	3,50 €
<i>Fanta</i>	3	0,2 l	1,90 €
<i>Fanta</i>		0,4 l	3,50 €
<i>Mineralwasser</i>		0,25 l	1,90 €
<i>Mineralwasser</i>		0,75 l	5,50 €
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	2,40 €
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	2,10 €
<i>Apfelsaft</i>		0,4 l	3,90 €
<i>Johannisbeer-Nektar</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Traubensaft</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Malzbier</i>		0,33 l	2,20 €

Alkoholische Getränke

<i>Glaabsbräu – Pilsener</i>	0,3 l	2,50 €
<i>Büburger – Pilsener</i>	0,3 l	2,60 €
<i>Glaabsbräu Dunkles</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Maisels Weizenbier Hefe</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Büburger (alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Büburger Radler (alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Apfelwein</i>	0,25 l	2,00 €

1 = Chininhaltig

2 = Coffeinhaltig

3 = Farbstoff

