



BISTRO

**Montag bis Samstag
Durchgehende Küche von 12 bis 22 Uhr**

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 12-14.30 Uhr

VORSPEISE

Kartoffelsuppe

mit Braunkappen Champignons, Bauernbrot-Croûtons und frischem Schnittlauch ^{1,7,9,10,12}

oder

Salat ^{vegan}

Gurke, Shiitake, Kraut, Soja-Bergamotte-Dressing ^{6,11,12}

HAUPTGANG

Veganes Wochengericht

oder

Stammessen

DESSERT

Vegane Schokoladenkuchen mit Schlagcreme

geröstete Mandeln und Karamellsauce ^{1,6,8, Haselnuss}

oder

Käsekuchen mit Beerenragout

Schlagsahne und karamellisierte weißer Schokolade ^{1,3,6,7,8,11, Mandel}

3 GÄNGE 30 EUR

BISTROKARTE

Montag bis Samstag 12-22 Uhr

Kartoffelsuppe

mit Braunkappen Champignons, Bauernbrot-Croûtons und frischem Schnittlauch 1,7,9,10,12

10

Caesar Salad mit marinierter Hühnerkeule

Crispy Papadam, Grana Padano, frischer Schnittlauch 1,3,4,6,7,10,11,12

25

DESSERT

Veganer Schokoladenkuchen

mit Schlagcreme, geröstete Mandeln und Karamellsauce 1,6,8, Haselnuss

8

Käsekuchen mit Beerenragout

mit Schlagsahne und karamellisierte weißer Schokolade 1,3,7,8, Mandel

8

Zweierlei Eis oder Sorbet

nach Wahl der Küche

mit Sahne und hausgemachtem Granola 1,3,6,7,8,11
vegan möglich

8

BISTROKARTE

Montag bis Samstag 12 - 22 Uhr

ZUM KOMBINIEREN

Frankfurter Grüne Soße

frische Kräuter, Wetterauer Drillinge 3,7,10,12 15

Salat

vegan

Gurke, Shiitake, Kraut, Soja-Bergamotte-Dressing 6,11 15

Marktfrisches Gemüse

vegan

Fritten, Chimichurri-Mayo 15

plus

Falafel mit Hummus

vegan

1,6,8,9,11

8

Ziegenkäse mit Marillen-Röster

7,12

8

Bratwurst vom BIOHOF MAY (zwei Stück)

9,10

8

Maishuhn mit Gremolata

10

Gegrillter Lachs mit Hummerschaum

1,2,4,9,12

12

Gebratenes Roastbeef mit Pfeffer-Jus

9,10,12

14

DER SCHÖNE NACHMITTAG

Montag bis Freitag 14.30 - 17 Uhr

Knusprig frittierte Calamares

mit Fritten, hausgemachter Mayo und Zitrone ^{1,3,4,6,14} 15,5

Knusprig frittierte Zwiebelringe

mit Fritten, hausgemachter Mayo und Zitrone ^{1,3,6} 15,5

Fritten

mit hausgemachter Mayo ^{1,3,6} 7,5



RESTAURANT

**Montag bis Samstag
Menü und à la carte ab 18 Uhr**

VEGANES MENÜ

3 bis 5 Gänge

Vor und zum Menü:
Margaretes Bio-Dinkelspelzbrot

Vorspeise

Tomatenessenz mit Sherry^{6,9,12}
Hijiki-Shiitake | Basilikum

Zwischengang

Mate-Pastinake⁹
Spinat | Beete-Emulsion | Zedernkerne

Zwischengang

Tatar von der Gelben Beete^{1,6,8,10,11,12}
Wilder Pak Choi | koreanische Bohnencreme

Hauptgang

Kürbisnocchis und Trüffel^{1,6,8,9,12}
Rosenkohlblätter | Kräutersaitling

Dessert

Portweinbirne^{1,6,8,12}
Karamell Kadaif | Mandel Vanille-Safraneis

3 Gänge | 58

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gänge | 74

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

5 Gänge | 89

Vorspeise, Zwischengang, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

Alle unsere Gerichte können produktionsbedingt Allergene 1 bis 14 enthalten.
Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6, Sojabohne, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

MENÜ

3 bis 5 Gänge

Vor und zum Menü:
Margaretes Bio-Dinkelspelzbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Vorspeise

Gänseessenz mit Birnengeist^{9,12}

Gänseklein | Gemüsewürfel | Berberitze

Zwischengang

Konfiertes Schweinebauch^{7,9,12}

Sauerkraut | Nussbutterpüree | Apfel und Zwiebel

Zwischengang

Gebeizte Goldforelle und Kaviar^{4,7,9}

Dreierlei Blumenkohl | frische Erbse

Hauptgang

Hirschrücken mit Kräuterkruste^{1,7,6,7,12}

Portweinjus | Crémant-Spitzkohl |
Fingerkarotten | Erdartischockenpüree

oder

Seeteufel und Pancetta^{4,7,9,12}

Kürbis-Cajunpüree | wilder lila Broccoli | Wintergrün

Dessert

Feigenblatteis^{1,3,7,8}

Feigen | Crumble | Chili | Pistazie

3 Gänge | 70

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gänge | 85

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

5 Gänge | 100

Vorspeise, Zwischengang, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

Alle unsere Gerichte können produktionsbedingt Allergene 1 bis 14 enthalten.
Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6, Sojabohne, 7 Milch,
8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

ROASTBEEF FÜR VIER

Deutsches Roastbeef am Stück vom Grill

für 4 Personen
1 kg Rohgewicht, am Stück gegart

Family Style in der Tischmitte

Café de Paris-Butter^{9,10,12}
Salat
+ zwei weitere Beilagen

180 Euro

45 Minuten Zubereitungszeit

Weinempfehlung

FATTORIA DEL PINO, TOSKANA 2018, Il Jeccardo Rosso di Montalcino

100% Sangiovese DOC
Intensives Aroma nach saftigen roten und schwarzen Früchten
mit einem Hauch von Zeder und Vanille.
75cl 79 Euro

ESTELMANN, PFALZ 2020, Chardonnay

“Mußbacher Glockenzehnt”
Kräftiges Aroma, feine Holzwürze
und eine unheimliche Länge am Gaumen.
75cl 49 Euro

À LA CARTE

Vorspeisen und Zwischengänge

Tomatenessenz mit Sherry ^{6,9,12}
Hijiki-Shiitake | Basilikum
12 **vegan**

Gänseessenz mit Birnengeist ^{9,12}
Gänseklein | Gemüsewürfel | Berberitze
12

Mate Pastinake ⁹
Spinat | Beete-Emulsion | Zedernkerne
15 **vegan**

Tatar von der Gelben Beete ^{1,6,8,11,12}
Wilder Pak Choi | Bohnencreme
15 **vegan**

Konfiertes Schweinebauch ^{7,9,12}
Sauerkraut | Nussbutterpüree |
Apfel | Zwiebeln
18

Gebeizte Goldforelle und Kaviar ^{4,7,9}
Dreierlei Blumenkohl | Erbse
18

Hauptgang

Kürbisgnocchis und Trüffel ^{1,6,8,9,12}
Rosenkohlblätter | Kräutersaitling
35 **vegan**

Hirschrücken mit Kräuterkruste ^{1,6,7,12}
Portweinjus | Crémant-Spitzkohl | Fingerkarotten | Erdartischockenpüree
43

Seeteufel und Pancetta ^{4,7,9,12}
Kürbis-Cajunpüree | wilder lila Broccoli | Wintergrün
43

Dessert

Feigenblatteis ^{1,3,7,8}
Feigen | Crumble | Chili | Pistazie
14

Portweinbirne ^{1,6,8,12}
Karamell Kadaif | Vanille-Safraneis
14 **vegan**

GÄNSEMENÜ

Alle Gerichte können auch á la carte bestellt werden

Hausgemachtes Gänseschmalz¹

Apfel | Zwiebeln | Majoran

5

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust^{1,10,12}

frischer Ackersalat | Schlehendressing | Topinambur

20

Hauptgang

Brust und Keule von der Lüneburger Gans^{1,9,12}

Holunderrotkohl | Bio-Kartoffelknödel | Bitterorange

58

Dessert

Kürbis- Bratapfelröster mit Zimtblüte^{1,7,8,12}

Blätterteig | Lebkucheneis

15

3 Gänge | 95

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Weinempfehlung

ESTELMANN, PFALZ

2022, Spätburgunder

“Haardter Herzog”

75cl 46 Euro