



## VORHER UND ZWISCHENDURCH

**HESSISCHE GRÜNE SAUCE**  
MIT SALZKARTOFFELN UND EI

8,5

**LACHSTATAR MIT AVOCADO-CITRUS CRÈME**

12,5

**GEBACKENE ZIEGENKÄSETALER IN SESAMHÜLLE**  
AUF SALATBETT MIT PFLAUMENBALSAMICO

7,5

## **SALATE**

### **SALAT 5 JAHRESZEITEN**

BLATTSALATE DER SAISON / HÄHNCHENBRUSTFILET IN ROSMARIN GEBRATEN /  
KIRSCHTOMATEN / GURKE / PAPRIKA / PARMESAN

10

### **SALAT MIT AVOCADO FRIES**

BLATTSALATE DER SAISON / FRITTIERTE AVOCADOSPALTEN / PAPRIKA / TOMATE / GURKE

10

### **SALAT MIT LACHS**

BLATTSALATE DER SAISON / HAUSGEBEIZTER LACHS / ORANGENVINAIGRETTE  
PAPRIKA / TOMATE / GURKE

12,5

### **CAESAR SALAD**

ROMANA SALAT / SELBSTGEMACHTES CAESARS DRESSING / PARMESAN / CROUTONS /  
BACON / HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN

10,5

### **KLEINER SALAT**

3,5

## FLEISCH "ESS" LUST



### ARGENTINISCHES PFEFFERSTEAK „FEURIG“

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

23

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

22,5

### ARGENTINISCHES ENTRECÔTE/RIB EYE

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

22,5

### ARGENTINISCHES FILETSTEAK

CA. 250 GR

MIT KRÄUTER BUTTER

25,5

### SURF AND TURF

ARGENTINISCHES FILETSTEAK CA. 200 GR.

3 ARGENTINISCHE ROTGARNELEN AUS WILDFANG

KRÄUTER BUTTER

27,5

PRO 100 GRAMM MEHR

ARGENTINISCHES FILETSTEAK 8

RUMPSTEAK UND RIB EYE 7

## BEILAGEN ZU STEAK

BRATKARTOFFELN (SPECK, ZWIEBELN) 3 / POMMES 2,5 / SÜBKARTOFFEL-POMMES 4,5 /

BUTTERGEMÜSE 3,5 / GESCHMORTE ZWIEBELN 2 / CAESAR SALAD KLEIN 4,5 / BEILAGENSALAT 3,5

## **VOM KALB**

### **WIENER SCHNITZEL**

MIT GURKENSALAT UND BRATKARTOFFELN (SPECK, ZWIEBELN)

18,5

### **SCHNITZEL HESSISCH**

MIT GRÜNER SAUCE UND SALZKARTOFFELN

18,5

## **VOM SCHWEIN**

### **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

IN COGNAC-CHAMPIGNON SAUCE UND BRATKARTOFFELN / SALATGARNITUR

17,5

## **VOM LAMM**

### **LAMMKAREE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE**

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE UND BOHNEN IM SPECKMANTEL

23,5

# FISCH

von Fischfeinkost Beyse aus Marburg

**FILET VOM LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN  
UNTER EINER THYMIANKRUSTE  
TOMATENRISOTTO / BASILIKUMPESTO**

17,5

**FRISCHE DORADE  
IM GANZEN GEBRATEN  
MIT BUTTERGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN**

21

## FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN  
CRÉME FRAÎCHE <sup>13</sup> / ZWIEBELN / SPECK**

8,5

**FLAMMKUCHEN MEDITERRAN  
CRÉME FRAÎCHE <sup>13</sup> / ZWIEBELN / FRISCHE TOMATEN / MOZZARELLA / RUCOLA**

9

**FLAMMKUCHEN „FISCHERS FRITZE“  
CRÉME FRAÎCHE <sup>13</sup> / ZWIEBELN / RÄUCHERLACHS / RUCOLA**

9,5

## **PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH**

**FRISCHE PASTA MIT FILETSTREIFEN VOM RIND**  
MIT CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE

14,5

**FRISCHE PASTA MIT LACHS**  
BABYSPINAT / HUMMER-SAHNE-SAUCE / PARMESAN

14,5

DAZU

**ARGENTINISCHE ROTGARNELE AUS WILDFANG**  
PRO STÜCK 2

**PARMESANNUDELN**

PINIENKERNE / KIRSCHTOMATEN / ZUCCHINI / PAPRIKA / ZWIEBELN / MAIS

9,5

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

11

**GEMÜSE-RISOTTO**

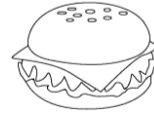
PAPRIKA / ZUCCHINI / TOMATE / MAIS / ZWIEBELN  
SONNENBLUMENKERNE / PARMESAN

9,5

**RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL UND WEIßEM SPARGEL**

12,5

# HOMEMADE BURGER



UNSERE BURGER SIND GANZ AUS EIGENER HERSTELLUNG!  
DIE SELBSTGEBACKENEN BUNS (BRÖTCHEN) UND SELBSTGEMACHTEN PATTYS AUS DER STEAKHÜFTE GEBEN UNSEREN  
BURGERN IHREN EINZIGARTIGEN GESCHMACK.

## CLASSIC BACON-CHEESEBURGER

CHEDDAR KÄSE / BACON / ROTE ZWIEBELN / TOMATE / SALAT / HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE

10,5

## CHICKEN AVOCADO BURGER

HÄHNCHENBRUSTFILET / AVOCADOCREME / ROTE ZWIEBELN / DIJONSENF-AJOLI CREME

10,5

## PULLED PORK BURGER

MIT SELBSTGEMACHTEM COLESLAW / BARBECUESAUCE

10,5

**PULLED PORK** IST FÜR VIELE DIE KÖNIGSDISZIPLIN DES BBQ. to pull = ziehen, das Fleisch wird auf Grund der langen Garzeit bei niedriger Temperatur und der hohen Kerntemperatur von 90-95°C so zart, dass man es mit der Gabel ohne Kraft auseinander ziehen kann.

MIT POMMES

KETCHUP <sup>3</sup>, MAJO <sup>1,3</sup>, SCHRANKE, BBQ ODER SOUR CREAM <sup>1,3</sup>

ODER SÜßKARTOFFEL -POMMES <sup>1</sup> MIT AUFPREIS 2 €

# DESSERT

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

DAUERT 15 MINUTEN

4,5

HIMBEERPARFAIT MIT SCHOKOSTÜCKCHEN  
IM BAUMKUCHENMANTEL

5,5

CHEESECAKE CRÈME  
MIT SCHOKO BUTTERKEKS CRUMBLE

4,5

## WAFFELN UND CRÊPE

VON 10 BIS 18 UHR

WAFFEL ODER CRÊPE MIT PUDERZUCKER

2,5

WAFFEL ODER CRÊPE MIT VANILLEEIS <sup>1,2,3,7,12</sup>

3

WAFFEL ODER CRÊPE MIT HEIßEN KIRSCHEN

3

CRÊPE MIT NUTELLA

3



# SNACKBAR

## POMMES

MIT KETCHUP UND MAJO

4

## SÜSSKARTOFFEL-POMMES

MIT SOUR CREAM

6

## PIZZABROT MIT KÄSE

4,5

## PIZZABROT MIT FRISCHEN UND GETROCKNETEN TOMATEN UND KÄSE

5

## OLIVENSCHALE<sup>13</sup>

4,5

FÜR ALLERGIKER HALTEN WIR EINE SEPARATE LISTE DER ALLERGENE  
IN UNSEREN SPEISEN UND ZUTATEN BEREIT. BITTE FRAGEN SIE DANACH!

### *Zusatzstoffe*

*1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin  
quelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig. 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch*

*Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*