

Kalte Vorspeisen

Strauchtomate mit Mozzarella

fein aufgelegt mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig dazu Toastecken 3,90€

Rhöner Räucherforelle

Ausgesuchte Blattsalate mit Räucherforelle aus der Rhön, Apfelmeerrettich, Schnittlauchdressing und Toast 4,90€

Hausgebeitzer Gravedlachs

gebeitzter Lachs an Dill-Senfsauce mit Kartoffelrösti und kleiner Salatgarnitur 6,40€

Antipasti Teller

ingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilze mit Ruccolasalat, Parmesan und Seranoschinken 6,40 €

Kleiner Salatteller

gemischte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Rhöner Schmanddressing 3,30€

Suppen

Tomatensuppe

Cremige Tomatensuppe mit Kräutercroutons und Toast 3,50€

Karotten-Ingwersuppe

Erfrischende und Samtige Karottensuppe mit Toast 3,90€

Orangen-Pfeffeschaumsuppe

Pikante aber Fruchtige Suppe mit Toast 3,90€

Rhöner Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen 3,90€

Fisch – als Hauptgang oder Zwischengericht

Gebrautes Lachsfilet

Goldbraun gebräutes Lachsfilet im Spinatnest mit Kräuterreis und Dillsauce 14,90€

Als Zwischengericht 8,50€

Halbstarkes Zanderfilet

Zanderfilet mit glasiertem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln an einem leichtem Limonen Schaum 15,90€

Als Zwischengericht 9,90€

Fleischgerichte

Rahmschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignons-Rahmsoße mit runden Kroketten und kleiner Salatgarnitur 10,70€

Rhön Feeling Schnitzel

Schweineschnitzel in Bärlauch Panade mit Speckbratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur 8,90€

Minutensteaks mal anders

Kleine Steaks vom Schweinerücken auf einem Kartoffelrösti und mit Schinken und Käse Überbacken, dazu Gemüse der Saison 9,90€

Rhöner Bärlauchbraten

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 8,90€

Schweinefilet im Kräutermantel

im ganzen gebratenes Schweinefilet in der Kräuter-Senfkruste mit hausgemachten Spätzle und Karotten-Brokkoli Gemüse 13,90€

Rinderroulade

Gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl und Thüringer Klößen 13,90€

Poulardenbrust gefüllt

Mit Tomaten und Frischkäse gefüllte Poulardenbrust auf italienischem Gemüse und feinen Bandnudeln 14,40€

Wildbraten

Schonend gegarter Wildbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 14,40€

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, hausgemachten Spätzle und glasiertem Gemüse 15,70€

Argentinisches Roastbeef

Roastbeef im ganzem gebraten mit einer Kräuterkruste, auf südländischem Gemüsepotpourri und Sauce Bernaise 19,70€

Desserts

Dessertvariation a la Rhön Feeling

Überraschung des Küchenchefs 6,40€

Mousse Hell/Dunkel

Mousse au chocolat von weißer- und dunkler Schokolade mit Früchten garniert 4,90€

Obstsalat

Frischer Obstsalat nach Art des Hauses eingelegt 3,70 €

Creme Brûlée

Karamellierte Vanille Creme mit Obstgarnitur 3,90€

Apfelküchle

Apfelscheiben im Backteig ausgebacken mit Vanillesauce 3,50€

Kleiner Eisbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und einem Sahnehäubchen 3,90€