



Lauchkuchen	4.-
Salate der Saison in Kräutervinaigrette	9.-
Gebackener Schapkäse auf dreierlei Bohnen	10.-
Wildschweinschinken mit Linsensalat und Parmesancreme	12.-
Lachsmantaschen in Spargelcremesuppe	9.-
Hausgemachtes Sauerfleisch	14.-
Roastbeef mit Remoulade	19.-
Stangenspargel mit holsteiner Katerschinken	22.-
Wiener Schmitzel mit Speck-Kartoffelsalat	20.-
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salat und Bratkartoffeln	25.-
Färsenentrecôte in grünem Pfeffer mit Spitzkohl und Gratin	25.-
Crème brûlée	9.-
Dessertteller „Hessenstein“	11.-