

A P E R I T I F

Secco Gänze Swing spritzig erfrischend	0,75 l	23,00 €
Sekt Riesling extra dry rassig ,feinfruchtig	0,75 l	25,50 €
Diese Sektspezialität wird nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt, das heißt in der Originalflasche vergoren, Flasche für Flasche gerüttelt und degorgiert. Vom Wein- und Sektgut Dr.Gänz		
Haus-Aperitif		
Secco mit Heidelbeerlikör oder Erdbeerlimes	0,1 l	4,00 €
Bellini		
Secco mit Weinbergpfirsichlikör	0,1 l	5,20 €
Fürst von Metternich	0,75 l	26,00 €
Pommery Champagner	0,75 l	48,00 €
1 Gl. Sherry Medium	5 cl	3,50 €
1 Gl. Sherry trocken	5 cl	3,50 €
1 Gl. Campari-Orange	0,2 l	4,30 €
1 Gl. Martini bianco	5 cl	3,20 €
1 Gl. Martini extra dry	5 cl	3,20 €

Empfehlung

**Zum Aperitif bieten wir ihnen gerne kleine Gebäckstücke verschieden
Gefüllt an Preis pro Stück 0,80 €**

V O R S P E I S E N

Vorspeisenbuffet bestehend aus

Räucherlachs dazu Dillsensoße
Räucherforelle dazu Sahnemeerrettich
Garnelen dazu Cocktailsoße
Honigmelone mit Serranoschinken
Mozzarella mit Tomate
dazu Weißbrot, kleine Brötchen und Butter pro Person 9,70 €

Italienischer Vorspeisenteller
Bruschetta, Büffelmozzarella Tomate, marinierte Zucchini, Schinken mit Grissini,
Vitello Tonnato, getr.Tomate mit Frischkäse 10,80 €

Hessen Tapas
5 kleine Hessische Köstlichkeiten 9,50 €

Fischteller
(Räucherlachs Räucherforelle Garnelen)
dazu Weißbrot und Butter 9,50 €

Krabbencocktail
mit Cocktailsoße
dazu Weißbrot 8,60 €

Honigmelone
mit Serranoschinken 8,60 €

Mozzarella
mit Tomate und Basilikum
in Oliven-Balsamiko-Dressing 7,80 €

Garnelen im Teigmantel gebacken an süß-saurer-Soße(scharf) 9,10 €

Blattsalat in Oliven-Balsamiko-Dressing mit gebratenen
Champignons, Austernpilzen oder Speck 8,60 €

Gerne bieten wir ihnen der Jahreszeit entsprechende Gerichte an.

-Grüne Soße ,-Spargel ,-Matjes ,

-Pfefferlinge ,-Kürbis ,-Wild ,

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

S U P P E N

**Rindfleischbrühe
mit Markklößchen** 5,00 €

**Schwäbische Hochzeitssuppe
Rindfleischbrühe mit Flädle
Leberklößchen Markklößchen
und Eierstich** 5,50 €

Champignon-Lauch-Cremesuppe 5,50 €

Curry-Kokos-Suppe mit Garnele 6,20 €

**Tomatencremesuppe
mit Creme fraiche** 5,50 €

**Klare Ochschwanzsuppe
mit Sherry** 5,50 €

Kräuterrahmsuppe 5,50 €

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen 5,50 €

**Gerne bieten wir ihnen der Jahreszeit entsprechende Gerichte an.
Spargel ,-Gazpacho andalus (kalt) ,-kalte Gurkensuppe ,
Pfefferlinge ,-Kürbis ,-Wild ,**

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und
Bedienung**

H A U P T G A N G 1

Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder Frankfurter grüne Soße

Schnitzel vom Schweinerücken

Putensteak mit Currysoße 19,10 €

H A U P T G A N G 2

Lachsfilet an WeißweinsöÙe

Medaillons von der Schweinelende
an RahmsöÙe

Putensteak mit AsiagemüÙe 23,10 €

H A U P T G A N G 3

Kalbsmedaillon nach Waliser Art
mit Preiselbeeren SoÙe Hollandaise
und KäÙe überbacken

Rinderlende mit Pfifferlingen oder Steinpilze (nach Jahreszeit)

Medaillons von der Schweinelende Hessische Art
an ApfelweinsöÙe 24,10 €

Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet
3 Beilagen nach Wahl

Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,
Spätzle, Reis ,
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel

Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €

Gemüseplatte pro Person 2,50 €

>>> Salatbuffet <<<

Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime

Pro Person 3,90 €

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen Mwst. und Bedienung

H A U P T G A N G 4

Rinderlende an Cognac-Peffersoße

**Zanderfilet in Butter gebraten mit Krabben ,Tomaten
und frischen Kräutern**

**Medaillons von der Schweinelende Schnoor
mit Champignons Soße Bearnaise
Röstzwiebeln ganzem Pfeffer**

25,00 €

H A U P T G A N G 5

**Schweinelende im Ganzen gebraten
in Peffersahnesoße**

Rinderlende mit leichter RotweinsöÙe

**Knusprige Kalbshaxe
vom Knochen gelöst mit RahmsöÙe**

25,50 €

H A U P T G A N G 6

**Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Champignons in Rahm**

Kalbsrücken an Cognac-PeffersoÙe

Rinderlende mit SoÙe Choron

26,50 €

**Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet
3 Beilagen nach Wahl**

**Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,
Spätzle, Reis,
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel**

Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €

Gemüseplatte pro Person 2,50 €

>>> Salatbuffet <<<

**Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime**

Pro Person 3,90 €

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

G A N G 7

**Rehbraten
mit Pfifferlingen**

**Schweinelende im Ganzen gebraten
mit Steinpilzen in Rahm**

**Medaillons vom Kalbsrücken
an Rotweinsöße**

26,00 €

H A U P T G A N G 8

**Kalbslende im Ganzen gebraten
mit Steinpilzen in Rahm**

**Hirschrückenmedaillons
an Wildrahmsöße**

Rinderlende mit Pfeffersöße

28,50 €

H A U P T G A N G 9

Rinderlende an Spitzmorchelsoße

**Schottisches Wildlachsfilet pochiert
an Weißweinsahnesöße**

**Tranchen vom Rehrücken
mit Pfifferlingen**

32,00 €

Der Preis jedes Hauptganges beinhaltet 3 Beilagen nach Wahl

**Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken,
Spätzle, Reis,
Rosmarienkartoffel, Salzkartoffel**

Sahnekartoffel pro Person plus 1,00 €

Gemüseplatte pro Person 2,50 €

>>> Salatbuffet <<<

**Bestehend aus Blattsalaten, 3 Sorten gemischte angemachten Salaten,
2 Dressings, Sonnenblumenkerne, Croutons, Keime**

Pro Person 3,90 €

**Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und
Bedienung**

Saisonales zu den Menüs

Saisonale Produkte können wir gerne in die Menüs mit einbauen

Lamm	Lachsfilet
Erdbeeren	Zanderfilet
Spargel	Pangasiusfilet
Matjes	
Pfifferlinge	
Kürbis	
Feldsalat	
Ente	
Gans	
Wild	
Grünkohl	

Gerne bieten wir ihnen auch traditionelle Hausmannskost an:

Rinder- und Schweinebraten
Spannferkelrollbraten
Krustenbraten
Goulasch
Sauerbraten
Saure Nieren
Gepökelte Ochsenbrust
Tafelspitz
Rippchen
Hacksteaks
Rinderrouladen
Krautrouladen

Es besteht auch die Möglichkeit eine kleine Karte aus dem *a la carte* Bereich zusammen zu stellen

D E S S E R T

Dessertteller bestehend aus:

Warmen Schokoküchlein, Creme brülee, Eis, Fruchtsoße und Garnitur	10,50 €
zusätzlich mit Sorbet und Obstsalat im Waffelkörbchen	13,00 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,50 €
Vanilleeis 2 Kugeln mit warmen Himbeeren	5,00 €
Schokoladeneis 3 Kugeln mit Eierlikör und Sahne	6,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,60 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße	5,40 €
Bayerische Vanillecreme	5,80 €
Mousse au chocolate von heller und dunkler Schokolade mit Fruchtsoße	6,80 €
Ananasschiffchen mit Honigmandelsoße und Walnußeis	7,50 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Eis	8,80 €
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis 2 Kugeln und Sahne	Preis nach Jahreszeit
Omelette Surprise Eis im Bisquitmantel gebacken mit Obstgarnitur und Sprühfontäne (ab 10 Personen)	pro Person 8,00 €

Dessertbuffet bestehend aus

- Parfait	
- Cremespeise	
- Eis	
- Rote Grütze	
- Mousse au chocolate hell	
- Mousse au chocolate dunkel	
- FrISCHE Früchte	
(ab 25 Personen)	Preis pro Person 7,80 €

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen Mwst. und Bedienung

Hessische Gerichte

Suppen

Wetterauer Kartoffelsuppe
Frankfurter Linsensuppe

Hauptgerichte

Frankfurter Grüne Soße mit:

Tafelspitz
Eier
Schnitzel

Gepökelte Ochsenbrust Meerrettichsoße
Schweinelende Hessische
Schäufelchen
Leiterchen
Kasseler
Krautwickerl
Rindswurst

Sauerkraut mit:

Rippchen
Schweinebauch gekocht
Leber ,Blutwurst

Kartoffelpüree , Bratkartoffel , Petersilienkartoffel
Gassenhauer

Leber-, Blutwurst-,eingelegter Presskopf , Alte Wurst
Schweinskopfsülze
Handkäse mit Musik

Nachtisch

Armer Ritter ,Frankfurter Pudding ,Apfelstrudel , Apfelbeignets ,Apfeltiramisu ,

Kuchen

Frankfurter Kranz,Mattekuchen ,Waldmeisterkuchen ,

Äppelwoi ,(imGeripptem,Bembel)-
Glaabsbräu ,

Canapes

mit Roastbeef	Stück 3,10 €
mit Schweinebraten	Stück 2,50 €
mit Räucherforellenfilet	Stück 3,10 €
mit Räucherlachs	Stück 3,10 €
mit angemachtem Camembert	Stück 2,50 €
mit Krabben	Stück 3,10 €
mit Frischkäse	Stück 2,50 €
mit Schinken	Stück 2,50 €
mit Salami	Stück 2,50 €

Brötchen und Brote

Mit Salami ,Schinken ,Wurst ,Käse Garnitur

Brot **Stück 3,80 €**

½ Brötchen **Stück 2,20 €**

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung