

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebackener Ziegenkäse  
auf Tomaten – Aprikosen – Relish  
mit Feldsalat und Zitronendressing  
\*3, 5, a, c, g 9,00 €

Tomate – Mozzarella  
mit Balsamico an Bruschetta  
\*4, a, g 8,00 €

Tomatencremesuppe  
mit Croutons  
\*4, g 5,00 €

Kraftbrühe mit Einlage  
\*1, c 5,00 €

## SALATE

Bunter Salatteller der Saison  
wahlweise mit...

- Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße  
\*1, 6, a, g, j 10,50 €
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet und gefüllten Gnocchi  
\*1, 3, 6, 8, a, g, j 11,90 €
- Streifen von gebratener Wildleber  
\*1, 6, a, h, g, j 10,00 €

## **BURGER**

Burger „Aartal“ 12,00 €  
mit saftigem Rindfleisch,  
Bacon und Käse auf würzig – süßer BBQ – Soße  
und allerlei Gesundem aus dem Garten  
dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister  
\*2, 3, 6, 8, a, j, g, h

Burger 2.0 15,00 €  
Zwei Lagen saftiges Rindfleisch  
mit Bacon und Käse auf würzig – süßer BBQ – Soße  
an allerlei Gesundem aus dem Garten  
dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister  
\*2, 3, 6, 8, a, j, g, h

## **FLAMMKUCHEN**

Classic 6,50 €  
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
\*1, 3, a, g

Caprese 6,90 €  
mit Tomaten und Mozzarella  
\*a, g

De Luxe 7,90 €  
mit Räucherlachs, Kirschtomaten, Meerrettich und Rucola  
\*3, a, d, g

Hessischer Flammkuchen 8,50 €  
mit Blutwurst und Mettwurst,  
Zwiebeln, und Handkäse  
\*a, g

## HAUPTGERICHTE

Schweinefilet „Stroganoff Art“ an Spätzle <small>*4, 17, g</small>	13,00 €
Rumpsteak an Schmorzwiebeln und hausgemachter Steakbutter mit Bratkartoffeln <small>*5, g, i</small>	19,00 €
Schweinelende mit Cognac –Soße auf Pfifferling – Risotto und Buttergemüse <small>*5, 8, 17, a, c, g</small>	18,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle mit Gemüse auf Hummersoße <small>*a, b, d, g</small>	17,00 €
Spieß vom Schweinenacken mit BBQ – Soße und Rosmarinkartoffeln <small>*1, 6, 14, g, j</small>	15,80 €
Schnitzel vom Schweinerücken wahlweise mit... Champignonrahmsauce, gebratenen Zwiebeln oder Wiener Art an Pommes Frites <small>*1, 2, 5, a, c, e, g, j</small>	13,00 €
<b>ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT ODER EINEN GROßEN SALAT</b>	<b>3,00 € 5,00 €</b>

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Shrimps  
und mediterranem Sugo 13,00 €  
\*1, 6, 17, a, b, c, g

## DESSERTS

Zweierlei Mousse 6,00 €  
mit hausgemachtem Waldbeeren – Holunder – Eis  
\*1, 3, 4, 6, 14, a, c, g

Crème Brûlée 6,00 €  
an hausgemachtem Maracuja – Kokos – Eis  
\*4, 6, 14, a, c, g

Panna Cotta 6,00 €  
mit frischen Früchten  
\*14, a, c, f, h

Zum krönenden Abschluss empfehlen wir  
Edelbrände aus dem Holzfass der Feinbrennerei Prinz, Österreich  
Alte Williams – Christ – Birne, Alte Marille oder Alte Haus – Zwetschge  
2cl – 3,50 €

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 14 Aroma 17 Alkohol  
a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/ Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen  
l) Schwefeldioxid/ Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere