

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 €

Kürbiscremesuppe

6,50 €

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
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet und gefüllten Gnocchi
*1, 3, 6, 8, a, g, j
- Streifen von gebratener Wildleber
*1, 6, a, h, g, j

10,50 €

11,90 €

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 €
Geschnetzelte Pfefferpfanne mit Spätzle <small>*5, 8, 17, a, c, g</small>	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle mit Gemüse auf Hummersoße <small>*a, b, d, g</small>	17,00 €
Hähnchenbrust mit Orangen – Curry – Soße und Reis	16,50 €
Sauerbraten an Rotkohl und Semmelknödel	15,50 €
Haxe an Sauerkraut und Schwenkkartoffeln	15,50 €
Tafelspitz an Meerrettichsoße mit Wirsing und Schwenkkartoffeln	14,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken wahlweise mit... Champignonrahmsoße, gebratenen Zwiebeln oder Wiener Art an Pommes Frites <small>*1, 2, 5, a, c, e, g, j</small>	13,00 €

VEGETARISCH

Spinatknödel
mit geschmolzener Butter und Parmesan
*a, c, g 8,50 €

**ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH
EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT 3,00 €
ODER EINEN GROßEN SALAT 5,00 €**

DESSERTS

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

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

Zimtparfait
mit Pflaumen 6,00 €

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