

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kürbiscremesuppe <small>*g, h, i</small>	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <small>*a, g, i, c</small>	5,00 €
Tartar vom Räucherlachs an Blattsalaten und ofenfrischem Baguette <small>*a, d, g, j</small>	7,50 €

SALATE

Bunter Salatteller der Saison wahlweise mit.....	
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße <small>*1, 6, a, g, j</small>	10,50 €
gefüllten Gnocchi und gebratenen Hähnchenbruststreifen <small>*a, c, g, i, j</small>	11,90 €
Kleiner Beilagensalat <small>*i, j</small>	4,00 €

FLAMMKUCHEN

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

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

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

VEGETARISCH

Käsespätzle 9,00 €
mit Schmorzwiebeln
an einem bunten Salat
*a, c, g

Semmelknödel 9,50 €
mit Champignonrahmsoße
an einem bunten Salat
*a, c, g

BURGER

Burger „Aartal“ 12,00 €
mit saftigem Rindfleisch,
Bacon und Käse auf würzig-süßer BBQ-Soße
dazu servieren wir würzige Kartoffelwister
*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
dazu servieren wir würzige Kartoffelwister
*2, 3, 6, 8, a, j, g, h

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak (ca. 220g) oder „Ladysteak“ Rumpsteak (ca. 150g) an Schmorzwiebeln mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites dazu servieren wir einen bunten Salat <small>*1, 3, g</small>	21,50 € 16,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse und Serviettenknödel <small>*17, a, c, g, i, j</small>	19,00 €
Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken an Grillgemüse und Kräuterreis <small>*3, g, i, j</small>	14,00 €
Pfefferpfanne „Seehof“ Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsoße an buntem Gemüse und Spätzle <small>*17, a, c, g, i, j</small>	16,00 €
Schnitzel vom Schwein wahlweise mit Champignonrahmsoße, Schmorzwiebeln Pfeffersoße oder „Wiener Art“ an Pommes Frites und einem kleinen Salat <small>*1, a, c, g</small>	15,50 €
Weißbier-Braten vom Schwein mit Rahmwirsing und Serviettenknödel <small>*1, 3, a, c, g</small>	13,00 €
Gebratenes Lachsfilet mit grünen Bohnen und geschmorten Tomaten an Rosmarinkartoffeln <small>*d</small>	18,50 €
Knoblauch-Garnelen mit Grillgemüse an cremiger Basilikumtagliatelle <small>*a, b, c, e, g, h, i</small>	17,00 €

WILDGERICHTE

Wildragout (Wildfleisch aus heimischem Revier) mit buntem Gemüse und Spätzle <small>*a, c, i, j</small>	16,00 €
Wildschweinbraten an buntem Gemüse und Rahmkartoffeln <small>*g, h, i, j</small>	18,50 €
Hausgemachte Wildbratwurst wahlweise mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln <small>*g</small> oder an Currysoße, Pommes und Salat <small>*3, 4, 6</small>	14,50 €

DESSERTS

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und einer Kugel Eis <small>*4, 6, 14, a, c, g</small>	6,00 €
Dessertvariation lassen Sie sich überraschen <small>*17, a, c, g</small>	6,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <small>*17, a, c, g</small>	6,50 €
Mascarponecreme mit Zwetschgencrumble <small>* a, c, g</small>	4,50 €

*1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 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