

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Tartar vom Räucherlachs auf Reibeküchlein mit Salatbukett <small>*1, d, g, j</small>	7,50 €
Gebackene Champignons mit Dip und ofenfrischem Baguette <small>*a, g</small>	6,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Streifen von Ahler Wurst <small>*1, g, i, j</small>	5,00 €
Karotten-Ingwer-Cremesuppe <small>*g, i, j</small>	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <small>*a, g, i, c</small>	5,00 €

## SALATE

Bunter Salatteller der Saison wahlweise mit.....	
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße <small>*1, 6, a, g, j</small>	10,50 €
Streifen vom Hähnchenbrustfilet und gefüllten Gnocchi <small>*1, 3, 6, 8, a, g, j</small>	11,90 €
gegrilltem Scampi-Spieß <small>*b</small>	11,50 €
Kleiner Beilagensalat	3,00 €

## **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 €  
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

Pfefferpfanne „Seehof“ Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsoße an buntem Gemüse und Spätzle <small>*17, a, c, g, i, j</small>	15,50 €
Rumpsteak an Schmorzwiebeln mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln dazu servieren wir einen bunten Salat <small>*1, 3, g</small>	21,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse und Ofenkartoffel <small>*a, e</small>	18,00 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Rotkohl und Serviettenknödel <small>*1, 3, a, c, i, j</small>	16,50 €
Gebratener Scampispiß in Knoblauchöl auf Pasta und Grillgemüse <small>*a, b, c, d, g, i</small>	15,50 €
Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ auf Curryrahmsoße, Reis und Salat <small>*a, c, g, h, i, f</small>	16,00 €
Schnitzel vom Schwein wahlweise mit Champignonrahmsoße, Pfeffersoße oder „Wiener Art“ an Pommes Frites und einem kleinen Salat <small>*1, a, c, g</small>	15,00 €
Herzhafter Spießbraten mit Pommes und Krautsalat <small>*1, 3, a, c</small>	13,00 €

## **WILDGERICHTE AUS HEIMISCHEM REVIER**

Wildgulasch  
mit Rotkohl und Spätzle  
\*17, a, c, i, j 15,50 €

Zwei grobe Bratwürste vom Wildschwein  
mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln  
und einem frischen Salat  
\*1, 3 14,50 €

Wildschweinspieß vom feinen Rücken  
mit buntem Gemüse und Kroketten 19,00 €

## **VEGETARISCH**

Knödelvariation an Champignonrahmsoße  
\*9 10,00 €

Käsespätzle  
mit einem bunten Salat  
\* 9,00 €

## DESSERTS

Dessertvariation  
lassen Sie sich überraschen  
\*17, a, c, g 6,00 €

Crème Brûlée  
mit Rohrzucker karamellisiert  
und einer Kugel Eis  
\*4, 6, 14, a, c, g 6,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne  
\*17, a, c, g 6,50 €

Zum krönenden Abschluss empfehlen wir  
Edelbrände aus dem Holzfass der Feinbrennerei Prinz, Österreich

Alte Williams-Christ-Birne, Alte Marille oder Alte Haus-Zwetschge  
2 cl – 3,50 €

\*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