

# Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

## Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

**Emmer-Urkorn-Brot mit...**<sup>6, A1, G, H3, A2, H1, K</sup> 4,50 pro Person  
mit frühlingsfrischem Bärlauch-Hüttenkäse & gepickelten Radieschen  
+ Björns hausgemachtem Pastrami<sup>J, 6, 3</sup> 6,00 pro Person

## Vorspeisen

**Kleiner Salatteller**<sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup> 6,50

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing<sup>G, I</sup> oder Himbeerdressing

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse<sup>A1, C, F, G, I</sup> 7,90

**Fuldaer Grüne Suppe**<sup>A1, G, C</sup> 7,50  
mit Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kerbel, Borretsch und Fleuron

## Hauptgericht

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill** (ca. 250g)<sup>3, G, H1</sup> 35,50  
mit Mühlen-Pfeffer-Rahm, Frühlingsgemüse mit Bärlauch und Kroketten

**Gesottener regionaler Tafelspitz mit Grüner Soße,**<sup>C, G, H1, 6, A1, 3</sup> 22,50  
mit Möhren, Frühlingslauch und Petersilienkartoffeln

**Roulade vom regionalen Rotwild**<sup>6, A1, C, G, H1, H2,</sup> 28,50  
gefüllt mit Preiselbeeren, Camembert, Speck, Pilzen und Nuss  
mit Rotwein-Buttersoße, Wirsing und Pommes Williams

**Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende** – aus Großenlüder<sup>6, C, G, A1, K</sup> 25,50  
mit Champignons in Rahm, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl

**Lüdertaler „Champignon-Schnitzel“** – Metzgerei Ruhl<sup>C, G, A1</sup> 19,90  
mit Champignonrahmsoße und Kroketten

**Lüdertaler Schnitzel mit Grüner Soße**<sup>C, G, A1, 3</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder mit Petersilienkartoffeln

**Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispoulardenbrust**<sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup> 25,50  
Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Gemüse-Tostadas

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten – aus Wüstensachsen<sup>D, H1, G</sup> 27,50  
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

**Veganes Massaman-Gemüse-Curry mit Kichererbsen**<sup>6, A1, E, F, I</sup> 22,50  
mit Biryanireis und Rauch-Tofu

**Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch-Pesto** 18,50  
mit geschmolzenen Tomaten, Parmesan und Ruccola-Stroh  
mit 5 lauwarmen Ceviche-Garnelen 29,50

## Dessert

**Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**<sup>+++</sup> 8,90  
mit Vanilleeis und Schlagrahm

**Crème Brûlée**<sup>6, C, G</sup> 8,90  
mit hausgemachtem Yuzo-Sorbet

**Mille feuille vom Bienenstich** mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und Rhabarber 9,90

**DESSERT ETAGERE – zum Teilen in die Mitte vom Tisch** ab 4 Personen á 7,50  
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges