

# 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  
 Griebenschmalz und Kräuterschmand + Trüffel-Salami<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

**Klassische Französische Zwiebelsuppe**<sup>A1, A2, G</sup> 8,50  
 mit weißen Zwiebeln, Weißwein, Thymian, Knoblauch und Käsecrouton

## Hauptgericht

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill** (ca. 250g)<sup>3, G, H1</sup> 34,50  
 mit Pfefferrahmsoße, winterlichem Honig-Thymian-Gemüse und Kroketten

**Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart**<sup>C, G, H1, 6, A1, 3</sup> 28,50  
 mit Meerrettichkruste, Spitzkohl, Mühlenbiersoße und Bergkäsknödel

**Halbe Bauernente aus dem Ofenrohr**<sup>6, A1, C, G, K</sup> 28,50  
 mit Orangensoße, Thymian, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**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 „Winter-Schnitzel“** – Metzgerei Ruhl<sup>6, G, A1, 3, C</sup> 19,90  
 mit Apfel-Lauch-Speck-Soße, Preiselbeeren und Kartoffelrösti

**Markt-Salat mit gegrillter KIKOK-Maispouardenbrust**<sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup> 25,50  
 Blattsalate in Kräuterrahmdressing, Pesto und geröstetem Kürbis

**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

**Vegetarische Tagesempfehlung - Fragen Sie unseren Service nach tagesaktuellen Angebot -**

## 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 Himbeersorbet

**Kaiserschmarrn** mit Zwetschgenröster und Vanilleeis<sup>6, A1, G, C, H1, G</sup> 9,90

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