

- ❖ *Herzlich Willkommen in unserer „Eiche“.*
- ❖ *Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie ein paar unbeschwerte Stunden!*

- ***Wir leben unsere regionale Verbundenheit – was bei den Rohstoffen anfängt und bei der Begeisterung unserer MitarbeiterInnen in Küche und Service aufhört.***
- ***Wir sind immer bestrebt Ihnen das bestmögliche Ergebnis zu liefern.***
- ***Das ist der Grund warum wir überwiegend regionale Produkte beziehen. Viele davon auch BIO zertifiziert.***

- ***Unsere einheimischen Lebensmittel sind einfach die Besten und unsere Liebe zum guten Geschmack ist für uns zwingend mit Nachhaltigkeit verknüpft. In unserer Küche wird alles noch selbst gekocht und ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze hergestellt.***

- ***Die Speisekarten wechseln saisonal und wir haben immer wöchentliche Empfehlungen aus aktuellem Einkauf für Sie.***
- ***Nur so können wir die Frische garantieren, die Sie bei uns erwarten dürfen.***
- ***Gerne können Sie unsere beliebten Salzmischungen auch für zu Hause mitnehmen.***

- ***Und nun wünschen wir einen guten Appetit !***

Vielleicht starten Sie einfach mit einer kleinen Auswahl aus unserer Speisekarte in Form unseres 5- Gang Menü's

Unser Probiermenü für Sie:

- ***Frisches Gemüse im Tempurateig mit rote Bete – Knoblauchdip***
 - ***Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Karottenjulienne***
 - ***Lachsforelle auf Orangen – Fenchelsalat***
 - ***Gebratene „Schweinelendchen“ mit Bergkäse gratiniert, Preiselbeerbirne und Kroketten***

oder

- ***Von Hand paniertes Wiener Kalbschnitzel mit hausgemachten Pommes frites und einem kleinen Salat***
- ***Schmandmousse mit Salzkaramell und veganem Toffeeeis***

47,00

Als 4-Gang Menü ohne Lachsforelle

35,00

Dazu passt hervorragend unser 2019er Weissburgunder Chardonnay Insel Mariannenaue, Schloß Reinhartshausen, Eltville

0,2l 7,70

Suppen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich</i> ¹⁷⁹	6,90
<i>Tagessuppe (Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)</i>	6,50

Vorspeisen:

<i>Burrata auf kleinem Salatbett mit Granatapfelkernen, Mangodressing und knusprigem Ruccola</i>	11,50
<i>Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto und frischem Parmesankäse</i>	15,90
<i>Beef Tatar nach Art des Hauses mit eingelegten Zwiebeln und Crunch-Kapern</i>	16,90
<i>Frisches Gemüse im Tempurateig mit Knoblauch-rote Beete Dip, Baguette</i>	9,50
<i>Hausgebeizte Lachsforelle auf Orangen-Fenchelsalat</i>	13,50

Unsere Salate:

<i>Unser Salat Wildkräuter mit frischen Tomaten und Paprika, Gurken als kleiner Salat</i>	4,90
<i>als großer Salat</i>	12,50
<i>- mit Hähnchenbruststreifen oder</i>	14,50
<i>- geräuchertem Lachs und Forellenfilet</i>	16,50
<i>- drei Riesengarnelen</i>	

Kleinigkeiten:

Eingelegter Handkäse mit Musik nach Art des Hauses mit Baguette^{4 7}	7,00
Herrentoast – 2 kleine Schweinemedallions auf Toast, mit geschmorten Kräutersaitlingen in Whiskey abgelöscht und mit Käse gratiniert^{4 7}	14,90
Schnitte Bauernbrot mit Basilikumfrischkäse, luftgetrocknetem Schinken vom Strohschwein, Ruccola, Grana Padano, Walnüssen und Sprossen^{2 4 7}	9,50
Fünf Garnelen Peperoncino, mit Petersilien-Chili-Knoblauchöl, Baguette und einer kleinen Salatbeilage^{4 12}	17,50
Antipasti mit eingelegtem Grillgemüse, Oliven, Parmesan, Basilikumfrischkäse und Baguette⁷	9,50

Fisch aus den Fischzuchtbetrieben Reinhardswald der Familie Dworak

Gebratene Lachsforelle auf Schmorgemüse mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter³	24,50
Fischplatte für zwei Personen mit drei verschiedenen Sorten Fisch je nach Verfügbarkeit, Garnelen, Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Limetten - Ingwer Hollandaise, dazu unser Wildkräutersalat, inkl. einer Flasche unseres Hausweins und eine Flasche Mineralwasser^{3 7} für 2 Personen	59,00

Hauptgerichte

**„Lendchenpfanne“ gebratene Schweinemedallions
mit Bergkäse gratiniert, Preiselbeerbirne und Kroketten,
dazu unser Wildkräutersalat ⁷** **20,50**

Schnitzel vom Schweinerücken von Hand paniert wahlweise mit
- Champignons in Rahm, ^{14 7}
- Paprikasauce
- geschmorten Zwiebeln und Spiegelei
- oder mit hessischer Schmandsauce ⁷
hausgemachten Pommes und unserem Wildkräutersalat **15,50**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, hausgemachten Pommes
und unserem Wildkräutersalat** **25,50**

**Klassischer Hamburger mit 200 gr. reinem Rindfleisch im Brioche Brötchen
hausgemachte Pommes und einer kleinen Salatbeilage ^{14 9}** **16,50**

Als Variante Cheesburger ^{14 7 9} **16,90**

Vegetarisches

Frische Pasta wahlweise ^{14 7 12}
- mit Sommertrüffeln, **25,90**
- drei Riesengarnelen, leicht scharf **23,90**
- hausgemachtem Pesto **14,50**

Mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen, Pesto und geschmorte Kräutersaitlinge^{14 7} **16,50**

**Vegetarischer Burger mit Kräuterseitlingen,
hausgemachte Pommes, sowie kleiner Salatbeilage ^{14 9 10}** **15,50**

Desserts:

Erdbeertiramisu mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren ^{1 7} **7,50**

Schmandmousse mit Salzkaramell und veganem Toffeeis ^{1 7} **9,50**

Mai 2022 Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Für die Nachbestellung von Brot und Salz berechnen wir einmalig 2,50 €

Allergene

¹ Eierprodukte

² Erdnüsse / Nüsse / Schalenfrüchte

³ Fisch u.a. Anchovis / Kaviar

⁴ Glutenhaltiges Getreide

⁵ Krebstiere

⁶ Lupine

⁷ Milchprodukte

⁸ Sulfite / Schwefeldioxid

⁹ Sellerie

¹⁰ Senf

¹¹ Sesam

¹² Weichtiere (Muscheln u.ä.)

¹³ Soja



SPIELMANN



Schweinefleisch aus der Hausschlachtung Leimbach, Grebenstein



DIE
ODENWÄLDER
WINZER
GENOSSENSCHAFT



Krombacher

Mai 2022 Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Für die Nachbestellung von Brot und Salz berechnen wir einmalig 2,50 €



Mai 2022 Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Für die Nachbestellung von Brot und Salz berechnen wir einmalig 2,50 €