



**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 beginnt und der Begeisterung der Mitarbeiter 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 heimischen Lebensmittel sind einfach die Besten und unsere Liebe zum guten Geschmack ist für uns mit Nachhaltigkeit verknüpft. So wird in unserer Küche alles noch gekocht und ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze hergestellt.
- ❖ Die Speisekarte bildet die Grundlage für Ihren Genuss. Bitte fragen Sie nach Empfehlungen, die wir saisonal für Sie bereithalten. Die meisten Speisen sind auch als Seniorenportionen erhältlich.
- ❖ Nur so können wir 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!**



## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage und Eierstich	5,90
Tagessuppe (Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	6,50

## Vorspeisen

Burrata auf kleinem Salatbett mit Granatapfelkernen, Mangodressing und knusprigem Rucola	11,50
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto und frischem Parmesankäse	15,90
Forellenmousse im Glas mit Ingwermeerrettich und geröstetem Toast	14,50

## Unsere Salate

Unser Wildkräutersalat mit frischen Tomaten, Paprika und Gurken als kleiner Salat (Beilagensalat)	4,90
als großer Salat	12,50
- mit Hähnchenbruststreifen	15,50
- geräuchertem Lachs und Forellenfilet	17,50
- mit drei Riesengarnelen	19,50



## Kleinigkeiten

Eingelegter Handkäs mit Musik nach Art des Hauses mit Baguette	7,00
Herrentoast – 2 kleine Schweinemedallions auf Toast, mit geschmorten Kräutersaitlingen in Whiskey abgelöscht und mit Käse gratiniert	14,90
Schnitte Bauernbrot mit Basilikumfrischkäse, luftgetrocknetem Schinken vom Strohschwein, Rucola, Grana Padano, Walnüssen und Sprossen	9,50
Fünf Garnelen Peperoncino (leicht scharf) mit Petersilien-Chili-Knoblauchöl, Baguette und einer kleinen Salatbeilage	17,50
Damentoast mit Hähnchenbrust und Tomate Mozzarella überbacken und unserem hausgemachten Pesto	14,90
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,00

## Fisch

Den Fisch beziehen wir regional von der Fischzucht Dworak Reinhardswald.

Den frischen Fisch können wir nur nach Verfügbarkeit anbieten!

Bitte fragen Sie nach unserer Empfehlung.



## Hauptgerichte

„Lendchenpfanne“

gebratene Schweinemedallions mit Bergkäse gratiniert, Preiselbeerbirne  
und Bergläse-Röstibällchen 20,50

Schnitzel vom Schweinerücken von Hand paniert, dazu Pommes  
wahlweise mit

- Champignons in Rahm

- Paprikasauce

- geschmorten Zwiebeln und Spiegelei

- hessischer Schmandsauce 15,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und hausgemachten  
Pommes 24,50

Klassischer Hamburger mit 200 gr. reinem Rindfleisch in Brioche Brötchen,  
hausgemachten Pommes und einer kleinen Salatgarnitur 16,50

Als Variante Cheeseburger 16,90

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen kleinen Wildkräutersalat  
mit Mango- oder Schmanddressing 4,90

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit 1 €, Bratkartoffeln werden mit 3 €  
berechnet.



## **Vegetarisches und frische Pasta**

Frische Pasta wahlweise mit

- Trüffeln 25,90
- drei Riesengarnelen (leicht scharf) 23,90
- hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen 14,50

Mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen, hausgemachtem Pesto und geschmorte Kräutersaitlinge 16,50

Beyond Burger (vegetarisch) mit Kräutersaitlingen, hausgemachten Pommes, sowie kleiner Salatgarnitur 15,50

Beyond Burger Bowl (vegetarisch) ohne Brötchen mit Chutney und Ananas, knusprigem Rucola sowie hausgemachten Pommes 15,50

## **Desserts**

- Dessertvariation nach Art des Hauses je nach Saison 7,50
- Hessisches Schmandmousse mit Salzkaramell und einer Kugel Eis 8,50