



WOCHENKARTE

23.10. - 29.10.

Tomatensuppe

mit einer Sahnehaube, Basilikum & hausgemachten Knäckebrötchips

4,80€

Kürbiscremesuppe

mit einer Sahnehaube & Rucola

4,80€

Chili con Carne

garniert mit Nachos

5,00€

Caesar Salad „einmal anders“

mit Römersalatherzen, angemacht mit Dijon-Senf, Zitronensaft, Honig, Olivenöl und weißem Balsamico-Essig, garniert mit einem gekochten Ei, Walnüssen & Parmesan frisch gehobelt, dazu hausgemachte Knäckebrötchen-Ecken

10,80€

Aufpreis:

gegrillte Streifen vom Hühnerfilet 5,50€

gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin aus dem Ofen 4,80€

Herbstliche Pasta mit Geflügelleber-Ragout

Geflügelleber in der Pfanne gebraten mit Zwiebeln & Champignons, abgeschmeckt mit Marsalla, Geflügelfond, Kräuterbutter, Schalotten, Bacon, Salbei & Champignons, serviert auf Pasta, dazu einen Feldsalat

14,50€

Chili con Carne Buritto Bowl

Chili con carne im Weizenfladen serviert mit Cheddarkäse überbacken, Reis, Romana Salat mit Bruschetta, Pommes frites, garniert mit 2 Hähnchen-Saté-Spießen und Erdnuss-Dip

Vegan: Weizenfladen mit Bohnen, Mais, Tomaten Bruschetta, frischer Avocado & schwarzer Reis, dazu ein Limetten Soja-Dip

14,80€

Chili Chesse Burger

Homestyle Rinderburger (200g) im gerösteten Burgerbrötchen mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Jalapenos, Burgersauce, Cheddarkäse & dazu Chili-Cheese-Fries

13,80

Hirschgulasch

mit Butterspätzle & Rotkohl, dazu ein Preiselbeer-Dip

16,80€



Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert auf glacierten Möhren & frischem Blattspinat,
überzogen mit leichter Currysauce, dazu eine Reistimbale

17,80€

Spanischer Tapas Mix

Nachos mit Cheddarkäse & Guacamole überbacken, Datteln im Speckmantel, 2 Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Dip,
Avocado-Tomaten-Bruschetta, Chickenwings mit Aioli-Dip, Pommes frites

21,90€

Pancaketürmchen

mit Nutella & Ahornsirup, garniert mit Beeren

4,80€

Weinempfehlung

Diel De Diel

Weisswein aus der Nahe , sehr leicht, frisch & aromatisch.
Weißwein Cuvee aus Riesling, wurde erstmal kreiert Mischung aus
Weißburgunder & Grauburgunder für die First Class der Lufthansa.
Kommt vom Schlossgut DIEL, die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen.
Ein wunderbar erfrischender Weißwein.

0,1l 2,50€ 0,2l 4,80€ Flasche 0,75l 20€

Schloss Biebrich Rosé Schaumwein

In schönem hellen Rosa funkelt der Schloss Biebrich Rosé im Glas
und zeigt sich am Gaumen und an der Nase mit fruchtigen und zitrischen Aromen.
Sehr erfrischend mit feiner Perlage und einem langen Nachgeschmack.

0,1l 4,30€

