

# Spritzig und fruchtig in den Sommer - unsere Empfehlung

## Limoncello - Spritz

Limoncello, Secco, Eis und Limette

€ 8,50



## Hessen Hugo

Holunderblütensirup, Apfelwein, Prosecco, frische Minze und Eiswürfel

€ 8,50

## Martini Granaté

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate,

Minze, Eis, Zitrone

€ 8,50

## ... und ohne Alkohol

### Gruß und Kuss, dein Julius...

Schweppes Wild Berry, geeiste Beeren und  
alkoholfreier Riesling vom Julius Spital aus Würzburg

€ 8,50



## Kir Royal - alkoholfrei

alkoholfreier Riesling mit fruchtigem Johannisbeersaft

€ 7,50

## Orangen – Spritz

- alkoholfrei -

Orangensaft, Tonic, Grenadine, Eis und Orangenscheibe € 8,00

# Montags- und Mittagskarte (Mo-Fr)

Sommerliche Salatauswahl mit frischen Blattsalaten der Saison  
und Allerlei aus dem Garten

dazu servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Joghurt-Schmand- Dressing  
und Steinofenbaguette

nur als Salat € 14,50

oder wahlweise dazu:

**Lammkotelett** vom Grill mit Kräuterbutter € 24,50

**Putenbruststreifen** vom Grill in süß- scharfer Sauce € 18,90

**Lachsfilet** vom Grill mit Kräuterbutter € 22,50

**Rumpsteak** vom Grill (180gr.) mit Kräuterbutter € 28,50

**mediterranes Grillgemüse** und gegrillter Feta  € 17,90

(alle Preise inkl. Salat)

\*\*\*


**Wolfsbarsch (Loup de mer) vom Grill**

auf frischer Pasta dazu Hummersauce

€ 23,90

## *Frischer Pfifferlinge*

**Pfifferlingscremesüppchen** mit Kräuterschmand € 8,90 

**Frische Pfifferlinge mit Bandnudeln** in der Pfanne geschwenkt  
dazu Tomatenwürfel und junger Lauch € 18,50 

**Hausgemachte Semmelknödel auf Pfifferlingen a la creme**  
mit Weißwein und Wurzelgemüse € 19,50 


**Schweine-Lende vom Grill mit Pfifferlingen** in Rahm  
dazu Bandnudeln und Marktgemüse € 26,90

**Rumpsteak**  
dazu in Butter geschwenkte **Pfifferlinge**  
Rosmarinkartoffeln und Bohnen € 36,90

**Gröstl vom Zander und Bratkartoffeln**  
mit geschwenkten **Pfifferlingen** und feiner Hummersauce € 28,50

## *Vegan*

**Gemüsecurry**  
mit Basmatireis und gebackener Ananas

€ 17,50 

**Karotten- Ingwer- Kokossüppchen (vegan)**  
mit Pinienkernen



€ 7,90

**Kartoffel- Specksuppe**  
mit Bauernbrotchip

€ 8,90

**6 halbe Freilandeier** mit Grüne Soße und neuen Kartoffeln



€ 14,50

**Räucherlachs**

an Salatbukett dazu Kartoffelrösti und Honig- Senf Creme

€ 14,50

\*\*\*

**Schweinelendchen** vom Grill

mit feinen Spätzle, Marktgemüse und Champignonrahm

€ 22,50

**Rinderbäckchen** in kräftiger Rosmarin- Rotweinsauce

mit glacierte Karotten und Bandnudeln

€ 28,90

\*\*\*

**Crème brûlée**

frische Beeren

und Walnußseiscreme

€ 9,50

**Topfenmousse**

leichte Vanille- und Zitronennoten

mit Papaya- Ragout

€ 8,50

# Abendkarte (Di-So+Sa+So mittags)

## *Frischer Pfifferlinge*

**Pfifferlingscremesüppchen** mit Kräuterschmand  € 8,90

### **Bunte Blattsalate**

mit eingelegten Pfifferlingen,  
dazu Mühlendressing und Baguette



€ 17,90

**wahlweise mit:** Bauernschinken € 20,50

**Frische Pfifferlinge mit Bandnudeln** in der Pfanne geschwenkt  
dazu Tomatenwürfel und junger Lauch  € 18,50

**Hausgemachte Semmelknödel auf Pfifferlingen a la creme**  
mit Weißwein und Wurzelgemüse  € 19,50

**Schweine-Lende vom Grill mit Pfifferlingen** in Rahm  
dazu Bandnudeln und Marktgemüse € 26,90


### **Rumpsteak**

dazu in Butter geschwenkte **Pfifferlinge**  
Rosmarinkartoffeln und Bohnen € 36,90

### **Gröstl vom Zander und Bratkartoffeln**


mit geschwenkten **Pfifferlingen** und feiner Hummersauce € 28,50

## Suppen...

- Karotten- Ingwer- Kokossüppchen (vegan)**  
mit Pinienkernen  € 7,90
- Kartoffel- Specksuppe**  
mit Bauernbrotchip € 8,90
- Kresse-Schaumsüppchen**  
mit Räucherlachsstreifen € 9,50

## Vorspeisen...

- Anti pasti di verdure**  
Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons  
mit mediterranen Kräutern, Olivenöl und Balsamico angemacht  € 9,50
- Kleiner gemischter Salat** € 6,90
- Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella**  
mit Basilikum und Zitronenöl  € 11,50
- Mild geräucherter Lachs**  
mit Kartoffelrösti und Salatbeet mit Senf-Honig-Creme € 14,50
- Carpaccio vom gesottenen Tafelspitz** mit steirischem Kernöl  
und Apfel-Essig mariniert dazu junger Lauch € 12,50

die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch...

Fragen Sie gerne auch nach veganen Varianten.  
Bei uns bleiben Sie nicht hungrig...

## Vegetarisches

- Grüner Spargel in leichter Sahnesauce**  
mit Tagliatini und geschmolzenen Kirschtomaten  
dazu Pinienkerne  € 20,00
- Gnocchi** mit Birnenspalten  
in Gorgonzolasauce geschwenkt  € 17,50
- Hessische Grüne Soße**  
mit Salzkartoffeln und 6 halben, gekochten Freilandeier  € 14,50
- Frische Pasta –Strozzapreti** (vegan)  
in Ragout von der Strauchtomate mit frittiertem Spitzkohl  
und Zucchini  € 16,50

## Fisch

- Hessische Grüne Soße**  
mit gegrilltem **Zanderfilet** und Bratkartoffeln € 21,50
- Wolfsbarsch (Loup de mer) vom Grill**  
auf frischer Pasta in Tomatensauce € 23,90
- Lachsfilet vom Grill**  
auf Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter € 26,50
- Zanderfilet vom Grill**  
auf Spitzkohl mit Salzkartoffeln und Meerrettichsauce € 26,90

## Deftig...

- Rumpsteak vom Grill** mit gebratenen Zwiebeln  
Rosmarinkartoffeln, Bohnengemüse und  
hausgekochter Barbecuesauce € 32,50
- Schnitzel vom Schweinerücken "Wiener-Art"**  
mit Sardelle, Kapern, Zitrone und Preiselbeeren – Garnitur  
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse € 21,50
- Rinderbäckchen** in kräftiger Rosmarin- Rotweinsauce  
mit glacierte Karotten und Bandnudeln € 28,90

## Salat

**Sommerliche Salatauswahl** mit frischen Blattsalaten der Saison

und Allerlei aus dem Garten

dazu servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Joghurt-Schmand- Dressing  
und Steinofenbaguette

nur als Salat € 14,50

oder wahlweise dazu:

(alle Preise inkl. Salat)

**Lammkotelett** vom Grill mit Kräuterbutter € 24,50

**Putenbruststreifen** vom Grill in süß- scharfer Sauce € 18,90

**Lachsfilet** vom Grill mit Kräuterbutter € 22,50

**Rumpsteak** vom Grill (180gr.) mit Kräuterbutter € 28,50

**mediterranes Grillgemüse** und gegrillter Feta



€ 17,90



# Die süße Versuchung

## Topfenmousse

mit leichten Vanille- und Zitrone-Noten  
dazu Papaya-Ragout  
€ 8,90

## Lauwarmes Schoko-Törtchen

mit Vanilleiscreme und Himbeeren  
€ 8,50

## Crème brulée

frische Beeren und Walnußiscreme  
€ 9,50

## Flambierter Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren  
€ 9,50

## 3erlei Sorbet (Cassis, Mango und Zitrone)

aufgegossen mit prickelndem Secco  
und frischen Beeren  
€ 12,50



## Affogato

Espresso mit Vanilleeis  
€ 5,20