Menü „Hessen Winkel“

Perlhuhn Consommé
Steinpilzravioli | Gemüseperlen | Kerbel

***

Geschmortes Ragout von der Kalbshaxe
Glasierte Zuckerschoten | Karotten | Kräuterkartoffeln | Trüffelrahm

***

Schokoladen Soufflé
Portwein-Birne | Salted Caramel Eis

43 €

Meine persönliche Weinempfehlung:

„Ein eleganter Rotwein aus dem Pays d’Oc.“

Aus dem Weingut von Domaine Les Yeuses
Ein eleganter Rotwein aus dem schönen französischen Languedoc. Dieser 100%ige Syrah überzeugt durch seine harmonische Struktur, fruchtige Frische und würzige Aromen. Ein idealer Begleiter für unsere vielfältigen Gerichte.

0,2L € 10,00 | 0,75L € 37,00

Ihr Cliff Rohde
Restaurantleiter

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Vorspeisen

„Mediterrahnsdorf“

Carpaccio vom Rind
mit Kräutern | Confierte Kirschtomaten | Baby Leaf Salat | Parmesan | Erbsenkresse
18 €

Veganer Strudel mit gebackenem Feta[Vegan]
Spinatsalat | Berberitzen | Pinienkerne | Rote Bete Velouté
16 €

Als Beilagen Salat: €7

Vitaminbombe á la Seehotel[Vegan]
Junge knackige Blattsalate | Kirschtomaten | Avocado | Gurke
Rote Bete Gel | Nuss Crunch
15 €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen: + 9,50 €
mit gebratenen Garnelen: + 9,00 €

Hausgemachte Dressings zur Wahl:
Himbeer-Dressing (Vegan) | dunkles Balsamico-Dressing (Vegan) | Essig & Öl

Suppen

„jeder Löffel ein voller Genuss“

Prosecco Garnelensüppchen
sautierte Garnele | Zitronengrasschaum
10 €

Perlhuhn Consommé
Steinpilzravioli | Gemüseperlen | Kerbel
10 €

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Hauptgerichte

„Hier spielt der Geschmack die Hauptrolle“

geschmortes Ragout von der Kalbshaxe
Glasierte Zuckerschoten | Karotten | Kräuterkartoffeln | Trüffelrahm
26 €

Saftig gebratene Maispoulardenbrust
Pfannengemüse | Erbsenmousseline | Schnittlauchsauce
26 €

kross gebratenes Zanderfilet
Junger Spinat | Anna-Kartoffeln | Beurre Blanc
26 €

gebackener Blumenkohl Vegan
Basilikum-Öl | Pfannengemüse | Erbsenmousseline
22 €

Steak vom Argentinischen Weiderind

„Genuss auf den Punkt“

Rinderfilet 150 Gramm
29 €

Rinderfilet 200 Gramm
35 €

Unsere Steaks servieren wir mit:
Café de Paris Butter | Pfannengemüse | Portweinsauce
Anna-Kartoffeln oder Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln



Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Pastagerichte

„La dolce vita auf dem Teller“

Pasta Hessenwinkel
gebratene Rinderfiletspitzen in Rahmsauce
Tagliatelle | Kirschtomaten | Rucola | Schalotten | frischer Knoblauch
18 €

Getrüffelte Spaghetti
Junger Spinat | Pinienkerne | Parmesan | Trüffelrahm | Rucola
16 €

Unsere Klassiker

„Guter Geschmack ist Zeitlos“

Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Preiselbeeren | Zitrone | Beilagen Salat
28 €

Roulade vom Rind
Rotkraut | Kartoffelmousseline | confierte Tomate | einer hausgemachten Jus
24 €

Flammkuchen Elsässer Art
Speck | Zwiebeln & frischer Frühlingslauch
12 €

Flammkuchen des Tages Vegetarisch
Fragen sie unser Serviceteam nach unserer heutigen Kreation.
12 €

Hausgemachte Desserts

„der Süsse Abschluss“

Fragen sie auch gerne nach unserer Eiskarte

Schokoladen Soufflé
Portwein-Birne | Salted Caramel Eis
10 €

Crème brûlée
Passionsfrucht | Mango-Sorbet
10 €

Käseauswahl
klassisches Käsebrett | Trauben | Nüsse & Brot

4 Sorten: 16 €
6 Sorten: 20 €

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.