

MENÜ „*HESSEN* WINKEL“

BLUMENKOHL PANNA COTTA
GARNELENTATAR | ZITRONEN KAVIAR | PAPRIKAJUS

GESCHMORTES RAGOUT VON DER KALBSHAXE
GLASIERTE ZUCKERSCHOTEN | KAROTTEN | KRÄUTERKARTOFFELN | TRÜFFELRAHM

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE & JOGHURT
ZWETSCHGEN | GESALZENES KARAMELLEIS

45 €

AB DEM 16.09.2026
NEU IM WEINSORTIMENT

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 €

BLUMENKOHL PANNA COTTA

GARNELENTATAR | ZITRONEN KAVIAR | PAPRIKAJUS
16 €

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“

PERLHUHN CONSOMMÉ

STEINPILZRAVIOLI | GEMÜSEPERLEN | KERBEL
10 €

KAROTTEN INGWER SUPPE^{VEGAN}

KOKOSSCHAUM | MANGO FRÜHLINGSROLLE
10 €

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 €

FILET VOM FJORD LACHS

FENCHEL-ZITRUS-GEMÜSE | ERBSENMOUSSELINE | BASILIKUM-ÖL
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 SERVICE TEAM NACH UNSERER HEUTIGEN KREATION.
12 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

„DER SÜSSE ABSCHLUSS“

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE & JOGHURT

ZWETSCHGEN | GESALZENES KARAMELLEIS
10 €

CRÈME BRÛLÉE

PASSIONSFRUCHT | MANGO-SORBET
10 €

KÄSEAUSWAHL

KLASSISCHES KÄSEBRETT | TRAUBEN | NÜSSE & BROT

4 SORTEN: 16 €

6 SORTEN: 20 €

FRAGEN SIE AUCH GERNE
NACH UNSERER EISKARTE

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