

Saisonales im Sommer



EIN ERFRISCHENDER SOMMER-APERITIF

FIERO-TONIC

5,00 €

Martini Fiero / Thomas Henry Tonic /
Eis / Orangenscheibe



EIN KLASSIKER

BEEF TATAR

gegen Hunger (180g) **14,00 €**

rohes Hackfleisch vom Rind vorweg (90g) **9,00 €**
fein angemacht /

zum Verfeinern reichen wir:

gehackte Kapern, rote Zwiebeln und Gurke
und - auf Wunsch - auch ein rohes Eigelb /
Butter / Landbrot und Baguette



DIE AUSSERGEWÖHNLICHE VORSPEISE

RIESEN GARNELEN-SCHWÄNZE

12,00 €

mit hausgemachter Aioli /
kleiner Salat / Baguette

- am Tisch mit Übersee-Rum flambiert -

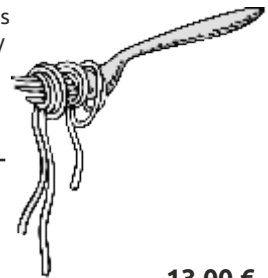


DIE NUDELN

PASTA HASSIA BLU

12,00 €

Bandnudeln / in einer Soße aus
Blauschimmelkäse und Rahm /
Pinienkerne / Kirschtomaten



DAS FLEISCH

ROSTBRÄTEL

13,00 €

VOM SCHWEINENACKEN

mariniertes Kammsteak / gegrillt /
Bratensoße / Bratkartoffeln / Krautsalat

DER FISCH

GEBRATENES

15,00 €

ZANDER-FILET

auf einem Weißwein-Zitronen-Risotto

EINE REGIONALE SPEZIALITÄT

HANDKÄS' MIT MUSIK

8,50 €

in Apfelessig und Zwiebelchen
eingelegter Handkäse /
Bauernbrot / Butter

DAS REGIONALE DESSERT

HESSISCHE

KÄSEKUCHEN-CREME

5,00 €

mit marinierten Erdbeeren



STAMMESSEN

täglich wechselnd,
immer frisch, immer saisonal

9,00 €

AKTUELLES: SIEHE TAFEL

