

Unsere Empfehlungen für den 1. und 2. Weihnachtstag und Sylvester

Aperitifs

HUGO Prosecco auf Eis mit Holunder-Sirup, frischer Minze und Soda	0,3 l Glas	7.90 Euro
Die Schwester von HUGO Prosecco auf Eis mit Blutorangen-Sirup, frischen Orangenscheiben und Soda	0,3 l Glas	7.90 Euro
HILDE, die Schwägerin von HUGO Prosecco auf Eis mit Himbeer-Sirup, geeisten Himbeeren und Soda	0,3 l Glas	7.90 Euro
Aperol-Sprizz Prosecco auf Eis mit Aperol und frischer Orange	0,3 l Glas	7.90 Euro

Vorspeisen

Kleine Hessische Kartoffelsuppe mit Schmand	3.90 Euro
Portion Feldsalat mit Kräuterschmand und Croutons	4.50 Euro

Hauptspeisen

Ofenfrische Gänsekeule	22.90 Euro
mit glasierter Sauce, Grünkohl, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen	
Ofenfrische Gänsebrust	22.90 Euro
mit glasierter Sauce, Grünkohl, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen	
½ ofenfrische Bauernente	18.90 Euro
mit glasierter Sauce, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen	
Steak Madagaskar	27.90 Euro
herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln	
Steak Braukutscher	27.90 Euro
herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (250 g.) mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln	
Lendchen "Diana"	19.90 Euro
Zarte Schweinelendchen (250 gr.) frisch vom Grill auf Champignon al a creme, frischem Marktgemüse und Spätzle	
„Sylter“ Lachsschnitte (ca. 300 gr.)	23.90 Euro
großes Lachsfilet frisch vom Grill auf der Haut gebraten mit Gambas, hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecken, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	
Schnitzel „Hubertus“	15.90 Euro
großes Schweineschnitzel mit Champignon a la creme und frischen Spätzle	
Ofenfrischer Schweinsbraten	14.90 Euro
auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	
Hausmacher Käsespätzle mit frischen Champignons, Röstzwiebeln und einem Feldsalat mit Schmanddressing und Croutons	14.90 Euro
Großer frischer Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenem Ziegenkäse (aus Spanien) und Speck dazu Balsamico-Dressing und Baguette	17.90 Euro

Beilagen

Portion frischer Feldsalat mit Schmanddressing und Croutons	4.50 Euro
Gemischter Salatteller mit Kräuterschmand, Essig-/Öldressing oder Balsamicodressing	4.50 Euro

Dessert auf Anfrage

Unsere kleinen Gäste können Ihre Speisen gerne aus der Kinderkarte wählen.

Getränke

Biere vom Faß

Hütt Luxus Pils, Alster oder Diesel	0,3l	2.90	0,5l	4.40
Hütt Hefeweizen	0,3l	2.90	0,5l	4.40
Hütt Naturtrüb, Alster	0,3l	3.10	0,5l	4.80
Rammelsberger Haustrunk	0,3l	3.10	0,5l	4.80
Rammelsberger Winterbier	0,3l	3.10	0,5l	4.80

weitere Biere

Hütt alkoholfreies Pils (naturtrüb)	0,33l Fl.		2.90
Hütt dunkles Weizen	0,5l Fl.		4.40
Hütt alkoholfreies Hefeweizen	0,5l Fl.		4.40
Malzbier	0,33l Fl.		2.90

Alkoholfreie Getränke

Rhön-Sprudel Mineralwasser	0,25 l Fl.		2.40
classic, medium, naturell	0,75 l Fl.		6.50
Rhön Apfel- oder Holunderblütenschorle	0,2 l Glas		2.30
Rhön Johannisbeerschorle	0,25l Fl.		2.40
Fruchtsäfte – Orange, Apfel, Banane oder Kirsche, Ki-Ba	0,2 l Glas		2.90
Sinalco Cola*, Cola light*, Cola-Mix*, Orange, Zitrone	0,33 l Fl.		2.90

*koffeinhaltig

Unsere Weinempfehlung

Hereford Shiraz, Argentinien 12,5% vol

rot (trocken) Erzeuger Bodegas La Rosa, Argentinien

Es gibt keinen besseren Wein als diesen fruchtigen, kraftvollen und saftigen

Agentienier zu Ihrem Steak

0,2 l Glas 7.50 Euro * 0,75 l Flasche 23.90 Euro

Weine - Weiss - Rot - Rosé

Chardonnay, Italien weiss, vollmundig, säurearm (trocken)	0,2 l		6.90
Pinot Grigio, Italien weiss, saftig, fruchtig (trocken)	0,2 l		6.90
Grauer Burgunder, Pfalz weiss, saftig, fruchtig (trocken)	0,2 l		6.90
Riesling, Pfalz weiss, rassig, feinfruchtig (trocken)	0,2 l		6.90
Kerner Kabinett, Pfalz weiss, süffig, blumig (lieblich)	0,2 l		6.90
Chianti, Italien rot, mild, fruchtig, körperreich (trocken)	0,2 l		6.60
Merlot, Italien rot, blumig, fruchtig, weich (trocken)	0,2 l		6.50
Primitivo, Italien rot, kräftig (trocken)	0,2 l		7.50
Dornfelder, Pfalz tiefrot, vollmundig (trocken)	0,2 l		6.90
Pinot Grigio, Italien rosé grisch mit leichter Zitronennote (trocken)	0,2 l		7.50
Portugieser Weißherbst, Pfalz rose, zarte Frucht (lieblich)	0,2 l		6.90

Heiße Getränke

Tasse Café Crème			2.50
Espresso			2.40
Cappuccino			3.50
Milchkaffee			4.50

Spirituosenempfehlungen

Williams-Christ-Birne mit echtem Bienen-Honig 34% vol serviert mit einer Babybirne	2 cl		4.90
Haselnuss Geist 38% vol mit einer Haselnuss serviert	2 cl		4.90
Alter Bodenseeapfel 41% vol serviert mit einem Babyapfel	2 cl		4.90
Alte Marille 41% vol	2 cl		4.90
Alte Wald-Himbeere goldige Farbe 41% vol	2 cl		4.90
Hausschnaps Marille 34% vol	2 cl		3.90

Weitere Getränke auf Anfrage