Karte für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeisen

Wechselnde saisonale Suppe - siehe aktuelle Empfehlungen

Gemischter Beilagensalat	5,80 / 8,80
Hausgemachter Spundekäs` mit Salzbrezeln	7,80
Kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten	11,50
Kleine Quiche Lorraine mit Blattsalaten	11,50

Hauptspeisen

Halbes Hahnenhofhendl vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	18,50
Hausgemachte Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln	18,50
Großer Bunter Marktsalat mit Traubenkernöl-Vinaigrette	
Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	13,50
mit gebratenen Hühnerbruststreifen	18,50
mit lauwarmem Ziegenkäse	18,50
Unsere Schnitzel vom Taunus-Freiland-Schwein:	
"Wiener Art" mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	19,50
klein	15,50
Preiselbeeren	+ 2,50
"Frankfurter Art" Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	22,50
klein	18,50
Hausgem. Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein Kartoffelstampf / Schmorzwiebeln / Bratensauce	22,50
Zwei Forellenfilets auf der Haut gebraten Petersilienkartoffeln / braune Butter	24,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	26,50

Ketchup / Mayonnaise, hausgem. 1,80 / Preiselbeeren 2,50 / Bratensauce 3,00

Desserts

Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis	8,50
Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade mit Schlagsahne, im Glas serviert	8,50

= vegetarisch = vegan