

Speisekarte



Aperitivempfehlung

„Unser Hollersekt“
Schloss Ysenburg Sekt mit
hausgemachtem Holunderblütensirup
0,15l 5,50€

Weinempfehlung

BADEN
Ihringer Fohrenberg, Grauer Burgunder
Q.b.A., trocken
0,2l 5.50€

PFALZ
Ellermann-Spiegel, Riesling, trocken, Q.b.A.
0,2l 5.80€

RHEINGAU
Spätburgunder Rotwein, Hallgartener
Weinkeller eG, trocken
0,2l 5.80€

Bier & Softdrinks

AUS DER REGION
Ockstädter Kultlandbier vom Fass
0.3l 3.00€
Fürst Ysenburger vom Fass
0.3l 3.00€
Bad Vilbeler Elisabethenwasser still/medium
0.25l 2.40€
Winzer Traubensaft aus Rheinhessen
0.2l 3.00€
Apfelsaft aus der Kellerei Müller in Butzbach
0.2l 2.60€

Vorspeisen

Kaltes Gurkensüppchen mit
Bio-Schafsjoghurt
6,50€

Kraftbrühe mit Markklößchen
4,00€

Vogelsberger Rauchforelle mit
Sahnemeerrettich, Toast
10,50€

Hauptspeisen

Stadener Dinkeltaler mit frischen Pilzen
und Kräuterrahmsauce
16,50€

Grüne Sauce & Paniertes Schweineschnitzel
mit Petersilienkartoffeln
17,50€

Geschnetzeltes von der Bellersheimer Pute
mit Basmatireis & Aprikosenhälften
in Curry-Safransoße
17,50€

Rinderschmorbraten und gebratener
Schweinekamm mit Kartoffelklößen &
buntem Salatteller
17,50€

Großer Salat mit Stadener
Wald-&Wiesenkräutern
mit hausgebeizter Vogelsberger Lachsforelle
& Kartoffelplätzchen
16,50€

Dessert

Panna Cotta mit Rumbeeren
7,50€

Wetterauer Landgenuss



Bio-Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof
Das Hofgut Kapellenhof beheimatet eine zertifizierte
Bio-Schafskäserei. Die Schafsherde lebt in der
südlichen Wetterau auf historischem Boden mit großer
Scheune von 1776.

Vogelsberger (Lachs-) Forelle von Metzgerei Philippi
Die Metzgerei Philippi blickt auf eine über 100-jährige
Tradition zurück. Bereits in der vierten Generation
wird das Haus seit dem 01. Januar 2000 von Herrn
Norbert Philippi geführt.

Dinkel aus dem Bingenheimer Naturkostladen
„Allerleirauh“

Der demeter Dinkel wird innerhalb eines inklusiven
Konzepts der Lebensgemeinschaft Bingenheim auf
dem Quellenhof angebaut und geerntet.

Bellersheimer Pute vom Marienhof Müller
Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Hungen-
Bellersheim hat man sich auf die Putenhaltung
spezialisiert. Die Puten werden in Form der
Bodenhaltung mit Stroheinstreu gehalten. Schlachtung
und Verarbeitung erfolgen direkt auf dem Hof.

Ursprünglich Naturbelassen Heimisch

Unser Ziel ist es, für unsere Gerichte mehr und mehr heimische Produkte zu beziehen. Dafür sind wir Mitglied im Wetterauer Langenuss e.V., der ein Zusammenschluss von Wetterauer Erzeugern und Gastronomen ist.



~ May ~