

Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

Vorspeisen

- | | |
|---|------------------------|
| ☞ Kleiner, gemischter Salat | 6,50 € |
| ☞ Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest | klein 7,20 €
9,20 € |
| ☞ „Himmel und Äd“ von Fuldaer Blutwurst
<i>(Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout und gebackenen Zwiebeln)</i> | klein 6,80 €
8,80 € |

Hauptgerichte Fleisch

- | | |
|--|---------|
| ☞ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kaminrauschinken und Bergkäse an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln ^(2,3,7) | 16,50 € |
| ☞ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbullen mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Süßkartoffelpommes
<i>(Dieses Gericht ist vom Butler- Schlemmerpass ausgenommen)</i> | 29,50 € |
| ☞ Filetspitzen aus dem Wok mit Gemüsestreifen und Kurkuma- Nudeln ⁽²⁾ | 18,80 € |

Hauptgerichte Fisch

- | | |
|---|---------|
| ☞ Gebratene Edelfische auf Gemüsebandnudeln mit Paprikaschaum | 22,50 € |
|---|---------|

Die Nummern bedeuten:

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxydationsmittel /
4. mit Geschmacksverstärker / 5. geschwefelt / 6. geschwärzt / 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen) / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n) / 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst

Unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung

Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite

Vorspeisen

- 🌀 Gebratene Garnele an Tomatendressing, Tomaten- Mozzarella- Basilikum- Raviolo mit Rucolasalat 10,20 €
- 🌀 Pulled Chicken mit BBQ Soße „G&H“, Kartoffel-Bärlauchbrötchen und Süßkartoffelpommes 9,70 €
- 🌀 Carpaccio vom Rind mit Kräuteröl, Limone, Bergkäse und Rucola 11,90 €
- 🌀 Zucchinirollchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse, gegrillte Paprika, mit Pesto gefüllte Champignons und Thymianbrötchen 8,70 €
- 🌀 Knuspriger Schweinebauch mit Zwiebelkonfitüre und Bohnensalat 7,00 €
- 🌀 „Rhönschlamm“ (*Kräuter- Knoblauchschand*) mit Waffelkartoffeln 6,20 €
- 🌀 Vorspeisenvariation 14,50 €
(*Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen*)

Suppen

- 🌀 Rinderkraftbrühe mit asiatischen Aromen, pikantem Hähnchenfleisch- Wan Tan, Zuckerschoten und Möhren 6,50 €
- 🌀 Mango- Karotten- Currysuppe mit Apfelperlen und Kräutern 6,50 €
- 🌀 Menüsuppe (*Entnehmen Sie bitte dem Extrablatt*)

Vegetarisch

- 🌀 Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,80 €
(Tomaten- Mozzarella Ravioli mit Pestosahne, grüne Bandnudeln mit Paprikastreifen und Brokkoli- Nudelgratin mit Frischkäsesoße)
- 🌀 Sellerieschnitzel an glacierten Möhren und Erbsen mit Kartoffelpüree und Paprikasoße 13,50 €

Fisch

- 🌀 In Olivenöl gebratene Seeteufelbäckchen auf provenzalischem Risotto und kleinem Kräutersalat 24,00 €
- 🌀 Bodenseefelchenfilet in Würzbutter gebraten mit Kürbiskern- Kartoffelkrapfen, Bordeauxspinat und Pfefferschmand 25,00 €
- 🌀 Zander in der Kartoffelkruste gebraten auf cremierten Lauchrauten und Möhrenblüten 25,80 €

Fleisch

- 🌀 Gebratenes Schweinefilet mit Ziegenkäse gefüllt an Tomatenragout und Basilikum- Gnocchi 18,50 €
- 🌀 In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel- Oliven Stampf, Junglauch und Möhren 24,70 €
- 🌀 Auf der Haut gebratene Schwarzfederhähnchenbrust mit Ratatouille nach Remy, Röstkartoffeln und Rosmarinjus 19,50 €
- 🌀 Gegrillter Kalbsrücken mit Cafe de Paris Kräuterbutterkruste, kleinem Bohnengemüse und Kartoffel- Birnen Gratin 27,50 €
(Dieses Gericht ist vom Butler- Schlemmerpass ausgenommen)