

Unsere Pfifferlingkarte

<i>Pfifferlingcrèmesuppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>11,50</i>
<i>Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingrahm oder gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>14,50</i>
<i>Gebratenen Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsauce, Bandnudeln und Cherry-Tomaten</i>	<i>20,50</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, Kartoffelstampf und Brokkoligemüse</i>	<i>24,50</i>

Aperitif

<i>Glas Riesling Sekt, trocken (Schloss Würzburg)</i>	<i>5,40</i>
<i>Glas Riesling Sekt mit Cassis oder Aperol</i>	<i>5,90</i>
<i>Hauscocktail ‚Robert‘ mit Alkohol</i>	<i>6,50</i>
<i>Alkoholfreier Cocktail ‚Elisabeth‘</i>	<i>4,50</i>

Zwei Pilsorten vom Fass vom Eschweger Klosterbräu

<i>„Jacobinus classic“</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20</i>
<i>„Jacobinus dunkel“</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20</i>

Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	<i>5,90</i>
<i>Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing</i>	<i>6,90</i>
<i>Großer Salatteller mit Vinaigrette und Hähnchenbruststreifen oder mit gebratenem Fischfilet (Tagesangebot)</i>	<i>15,50</i>

Unsere kleine Sommerkarte

Bei schönem Wetter grillen wir im Innenhof von unserem „OFYR-GRILL“ am offenem Feuer und bei kühlem Wetter bekommen Sie alle Gerichte aus unserer Küche serviert.

„Letzter Heller-Burger“ 200gr. Anguspatty mit Bacon, Käse, Spiegelei, Tomaten und BBQ-Sauce, an einem kleinem Kräutersalat-Bouquet 12,00

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat 21,50

Schweinmedaillons mit sautierten Pilzen, buntem Gemüse und Tagliatelle 19,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller 21,50

Hähnchensaltimbocca (mit Schinken und Salbei), dazu Marsallasauce, mediterranes Gemüse und Nudeln 16,50

Mal etwas anderes... „NIEDERSÄCHSISCHE ANTIPASTI“ diverse Wurstwaren aus der Region und frisches Brot von der Bäckerei Mengel aus Münden 12,50

Dessert und Kaffee

<i>Hausgemachtes Schmandmousse mit Früchten und einer Kugel Eis</i>	<i>8,50</i>
<i>Karamellisierte Ananas mit Mascarpone-Nektarinen-Eis</i>	<i>8,50</i>
<i>Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit einer Kugel Eis</i>	<i>7,50</i>
<i>Gemischtes Eis (drei Kugeln) mit Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Affogato al caffè, Espresso küsst Vanilleeis, gekrönt mit Sahnehäubchen</i>	<i>4,20</i>

<i>Espresso</i>	<i>2,20</i>	<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,20</i>
<i>Ristretto</i>	<i>2,20</i>	<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,00</i>		

*In Sachen Digestif beraten wir Sie gerne. (Preise auf Anfrage oder
s. Getränkekarte)*

Anmerkungen Zusatzstoffe und Allergene

- 1) Speck: Zusatzstoff Nitritpökelsalz*

Seit dem 14.12.2014 sind wir Gastronomen verpflichtet die Allergene in unseren Gerichten auszuweisen. Bitte fragen Sie nach und wir geben Ihnen eine Speisekarte mit den Allergenen im Überblick. Da wir alles frisch zubereiten, können Spuren von Allergenen vorhanden sein.