

Hauptgerichte

Fisch nach Marktangebot

(Preis auf Anfrage)

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller

24,50

*Tafelspitz vom Hilwartzhäuser Ochsen mit grüner Sauce,
Kartoffeln und Gartengemüse*

21,50

*Lammrücken mit Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln*

28,00

Unser „HELLER BURGER“

*mit Rinderpatty von STIENS-BEEF aus Kaufungen gebaut mit Spiegelei,
Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Heller Sauce, dazu Drillingskartoffeln*

16,00

*Kalbssteak auf frischen Pfifferlingen mit Kartoffelstampf und
Bohnen*

29,50

Dessert und Kaffee

Hausgemachtes Schmandmousse mit Obst und einer Kugel Eis

9,00

Hausgemachtem Quitteneis auf Ananas

6,50

„Affogato al caffè,“

Espresso küsst Vanilleeis, gekrönt mit Sahnehäubchen

4,80

<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>2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50</i>	<i>Eiskaffee</i>	<i>7,00</i>

In Sachen Digestif beraten wir Sie gerne.

Aperitif

<i>Glas Riesling Sekt, trocken (Schloss Würzburg)</i>	6,50
<i>Glas Riesling Sekt mit Cassis oder Aperol</i>	7,00
<i>Hauscocktail mit Alkohol, Robert</i>	7,00
<i>Alkoholfreier Cocktail, Elisabeth</i>	5,00
<i>Aperol Spritz (classisch mit Sekt)</i>	7,50
<i>„Bier-Spritz“ (mit Bier, statt mit Sekt)</i>	7,50

Zwei Pilsorten vom Fass vom Eschweger Klosterbräu

<i>„Jacobinus classic“</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,70</i>
<i>„Jacobinus dunkel“</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,70</i>

Was es noch vom Eschweger Klosterbräu gibt:

<i>Radler Alkoholfrei 0,33l</i>	<i>3,00</i>
<i>Weizenbier hell oder alkoholfrei 0,5l</i>	<i>4,00</i>

Vorspeisen

Tagessuppe 6,50

Pilzrahmsuppe 7,50

„Vitello Tonnato“ 14,00

Kleiner gemischter Salatteller 8,90

Warmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäsetaler 15,00

Hauptgericht für Vegetarier:

Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsoße 14,50

Die meisten Gerichte können wir Ihnen auch gerne als kleinere Portion zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an.