SPEISEKARTE



vorspeise

hausgebeizte Fritzlarer Lachsforelle 16,80 €

Walnuss | Kohlrabi | Schnittlauchcreme

Fischzucht Rameil in Fritzlar - 15 Km

Carpaccio von der roten Bete 14,80 €

Aprikose | karamellisierte Walnüsse | Creme und Hobel vom Urfftaler Bioland-Käse

wahlweise auch vegan (ohne Käse)

Bioland Kellerwaldhof in Bad Zwesten - 35 Km

suppe

Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind aus Wichdorf 9,50 €

dazu eigener Ravioli vom Bio-Rind (rotes Höhenvieh)

Bio-Landwirt Peter Pilz in Wichdorf - 6 Km

Kürbis-Kokos-Suppe vom heimischen Kürbis 8,50 €

geröstete Kerne | Kürbiskern-Öl | vegan

verschiedene Höfe in Wichdorf - 6 Km

salate

nordhessischer Feldsalat 12,50€

Apfel und Crôutons

wahlweise mit Speck 2,50€

gemischter Beilagensalat

klein 6,50€

groß 8,50€

Tischlein, deck Dich!

Tischlein, deck dich! Dein Sonntag zum Genießen!

Ausschlafen, ankommen und gemeinsam genießen: Unser neuer Sonntagsbrunch beginnt mit allem, was ein gemütliches Frühstück ausmacht. Danach warten feine Vorspeisen, Salate, eine Suppe und zwei wechselnde Hauptgerichte auf Sie. Kaffee und zwei Säfte sind inklusive.

Ab 4. Oktober, sonntags ab 11 Uhr bis 14 Uhr

Erwachsene: 37,50 € · Kinder bis 5 Jahre: kostenfrei · 6–11 Jahre: 19,50 € · 12–14 Jahre: 27,50 € · ab 15 Jahren: 37,50 €

SPEISEKARTE



habichtswaldwild-im-Oktober

Schnitzel vom Habichtswaldwild 27,90 €
Kürbis-Pastinaken-Gemüse | Cumberlandsauce
Naturpark Habichtswald - 0 Km

Rücken vom Habichtswaldschwein 29,90€
Rahmwirsing | Serviettenschnitte
Naturpark Habichtswald - 0 Km

Sauerbraten vom Habichtswaldschwein 27,90€
Rotkraut | Haselnuss-Spätzle
Naturpark Habichtswald - 0 Km

immer-gut

Rinderfilet 180g unter einer Senf-Zwiebel-Kruste 32,90€
frittierte Kartoffel | Karotte

Belugalinsen mit einer Variation vom Lauch 22,90€
geröstet und als Creme | pikanter Paprika und Sauce
vegan

wahlweise mit gebratenem Filet vom Fritzlarer Stör 6,90€
Fischzucht Rameil in Fritzlar - 15 Km

Kürbis-Gnocchi 22,90€
Kürbiskerne | Kürbis-Öl | Kürbis-Sauce
verschiedene Höfe in Wichdorf - 6 Km

Geschnetzeltes vom Wichdorfer Bio-Huhn 24,90€
hausgemachte Spätzle
Bio-Landwirt Peter Pilz in Wichdorf - 6 Km

SPEISEKARTE

dessert

Creme Brulée 10,90€
Birne | Karamell-Eis

Pralinenparfait 12,90€
zweierlei von der Pflaume | Nusskuchen

Bio-Eis je Kugel 3,00€
Waldbeer-Lavendel | Salzkaramell | Vanille | Schokolade

Bioland-Käseauswahl 12,90€
Bioland Kellerwaldhof in Bad Zwesten - 35 Km

Affogato 6,50€
Espresso | Vanilleeis

gans bio ab 11.11.

Gans groß - family Style für 4 oder 5 Personen - auf Vorbestellung 4 Personen 200,00€ / 5 Personen 250,00€

ganze Bio-Gans aus Wichdorf
Tischbuffet mit Sauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße satt

Gänsemarsch im Naturpark Habichtswald

unser Menü mit der Bio-Gans aus Wichdorf in 3 oder 4 Gängen

zum Auftakt
Hohmanns Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Apfel

das Süppchen
Kürbis-Suppe vom Wichdorfer Kürbis mit gerösteten Kernen und Öl

die Hauptgans
Brust und Keule von Peters Bio-Gans mit Sauce, Rotkraut, Grünkohl und Kartoffelklößchen

die Nachhut
Schokotörtchen mit Bio-Pflaumen-Zimt-Eis und Pflaumenröster

3-Gänseschritte (ohne Suppe) - 59,00€
4-Gänseschritte - 69,00€