



Regional, saisonal, oder nach Laune des Chefs

Dreierlei Leckeres „zum auf´s Brot zu schmier´n“
immer mal wechselnd, mit kleiner Brotauswahl 5,20
*Was Kleines zum Gläschen Wein, vorneweg oder für die Wartezeit **

Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“
in Zucker karamellisiert, mit Apfelschnaps abgelöscht, dazu 4,80
Brot und Butter (ich weiß hört sich komisch an, schmeckt aber toll!)

Gebratener Ziegenkäse“  - vegetarisch
- vom Ziegenpaul aus Hömberg mit glacierten Pfefferzwetschgen 
angerichtet im kunterbunten Salatkränzchen
als Vorspeise 8,80/als leichtes Hautgericht 13,80

Unser hausgebeizter Lachs
nach norwegischem Originalrezept, mit Honig-Dill-Senfsoße,
an kleinen Kartoffelpufferchen und kleine Salatgarnitur
als Vorspeise 8,80/als leichtes Hautgericht 14,80

Jetzt ist die beste Zeit für Pfifferlinge:

Feine Pfifferlingrahmsuppe mit einem Klecks Preiselbeersahne 5,60

Pfifferlinge a la creme

mit hausgemachten Serviettenknödel 13,80

oder auf frischen Bandnudeln 11,80

ein bunter Beilagensalat dazu? Bestellen Sie diesen bitte separat 3,80

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Pfifferlingen in Sahne

dazu Tranchen von Serviettenknödel und unser Gemüsegläschen 22,80

Filets von der Westerwaldforelle „Lust auf Sommer“

(ganz frisch aus Oberelbert) mit Kirschtomaten, Kapernäpfel
und ganz viel Blattpetersilie in Butter gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und
ein*Gläschen voll Gemüse *** 14,80

und natürlich, den ganzen Sommer über:

Goethes Leibgericht, die Frankfurter Grüne Soße

original mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln 13,80

oder

klassisch mit pochiertem Tafelspitz 17,80 /klein 15,80

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 19 % Mwst. ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der Zusatzstoffkennzeichnung sowie der Allergenkennzeichnung kommen wir mit einer speziellen Speisekarte, die für Sie am Buffet bereitliegt, nach.