

Allerley für Schlund & Wanst

Vorspeisen

Gerupfter

Hausgemachte Frischkaasbereytung nach Gunther vom Ehrenberg,
kräftig gerupfet und gezupfet und mit einem Hauch Knobelyn bedacht,
dazu frisches Steynofenbrodt - 2, 80 Taler

Feyner Schafskaas

Milder Käse von frommen Schafen, eingelegt in Rosmarienöl,
dazu frisches Steynofenbrodt (a,b) - 3, 50 Taler

Oliven

Schwarze & grüne Oliven, eingelegt mit mannigfach Kreuthern, dazu
frisches Steynofenbrodt - 3, 00 Taler

Kalte Küche

Großer Salath

Bunter Salath, kreuz und quer aus dem Garten gesucht, reich garnieret
mit der ganzen Liebe des Küchenmeysters. Dazu frisches Steynofenbrodt.
mit gebratener Hühnerbrust - 8, 50 Taler
oder mit eingelegtem Schafskaas - 8, 50 Taler
oder mit Beidem - 9, 00 Taler

Hersfelder Fastenteller

So fasten die frommen Mönche des Stifts, die der Tannenberger so sehr schätzt:

Feyner Bauernschinken, Ahle Wurst undt Andere, mancherley Kaas,
Gerupfter, gesotten Ei vom glücklichen Huhn, Schmaltz & Buotter,
pikant Eyngelegtes aus dem Steyntopf, dazu frisches Steynofenbrodt
9, 50 Taler

Bitte beachtet auch unsere aktuelle Saisonkarte !

Für Eure Kleynen bieten wir außerdem eine Kinderkarte an.

Vom Herdfeuer

Schafskaas St. Laurentius - des Käses Martyrium

Ein Schafskaas, zweifach im Kreuther-Brotmantel gewendet & in siedend Öl geworfen, dazu Saladt & Steynbrodt (a,b,c)- 8, 50 Taler

Schlot-Engel

Ein geräucherter Bratwurstkringel (200g), auf Apfel-Fasskraut, dazu Schmorzwiebeln, Goldtaler & hausgem. Schwarzbiersenf (a,c,h,i)- 9, 50 Taler

Hausgemachte Teigtaschen

„Lombardische Art“ mit Rauke-Pesto

Nudeltaschen mit einer würzigen Füllung von Wald- und Wiesenpilzen, geschwenkt in Butter & Weisswein, mit Rauke-Pesto, frischem Parmesan & Oliven aufgetragen (a,b,c) - 9, 80 Taler

„Wie die Kellermeystrin sie mag“ mit Speck-Kerbelsahne

Nudeltaschen, gefüllt mit Gehacktem vom Rind und zähmen Schweyn, Frischkaas & frischen Kräutern, mit einer herzhaften Tunke von Speck, Honig & Kerbel (a,b,c) - 9, 80 Taler

Sauschnitz im Brotkrumenmantel

Schnitzel vom Landschwein aus heimatlichen Gefilden (Kreis Rotenburg),

„Wildhüter-Art“

mit rahmiger Tunke von Egerlingen & Waldpilzen, dazu Goldtaler und bunter Salath (a,b,c,h,i)

„Meierin-Art“

mit deftiger Schmandtunke & Speck, Goldtalern & buntem Salath (a,b,c,h) 11, 00 Taler (normale Portion) - 13, 50 Taler (Meisterteller)

Medaillonen „Normannische Art“

Filetmedaillons vom Landschwein aus heimatlichen Gefilden mit pikanter Apfel-Senfsoße. Dazu hausgemachte Frischkaas-Nockelsche, Kaiserschoten & Möhrenschnitze in Thymianbutter geschwenkt. (a,c,h,i) 14, 50 Taler

Der „Eiserne Hermann“ - eines Landgrafen würdig:

Feynes Stück vom Rind (Deutsches Rumpsteak 250 Gramm), dazu Bohnenbündel mit knusprigem Speck, Butterspatzen-Auflauf, Schmorzwiebeln & zweyerley hausgem. Würzbuotter (a,b,c,i) 18, 50 Taler