

Allerley für Schlund & Wanst

Vorspeisen

Gerupfter

Hausgemachte Frischkaasbereitung nach Gunther vom Ehrenberg, kräftig gerupfet und gezupfet und mit einem Hauch Knobelyn bedacht, dazu frisches Steynofenbrodt - 3,00 Taler

Feyner Schafskaas

Milder Käse von frommen Schafen, eingelegt in Rosmarienöl, dazu frisches Steynofenbrodt - 4,00 Taler

Oliven

Schwarze & grüne Oliven, eingelegt mit mannigfach Kreuthern, dazu frisches Steynofenbrodt - 3,50 Taler

Stracke – Butter - Brot

Das nordhessische Orginal (ca. 60 g)
mit frischem Steynofenbrodt - 4,80 Taler

Kalte Küche

Großer Salath

Bunter Salath, kreuz und quer aus dem Garten,

mit gebratener Brust vom regionalen Freilandhähnchen - 9,80 Taler
oder mit eingelegtem Schafskaas - 9,00 Taler
oder mit Beidem - 11,00 Taler

Vom Herdfeuer

Schafskaas „St. Laurentius“ (vegetarisch)

des Käses Martyrium:

Ein wehrloser Schafskaas, zweifach im Kreuther-Brotmantel gewendet & in siedend Öl geworfen,

dazu bunter Saladt & Steynbrodt - 9,00 Taler

Schlot-Engel

Ein geräucherter Bratwurstkringel (200g), auf Apfel-Fasskraut, dazu Schmorzwiebeln, Goldtaler & Schwarzbiersenfhausgem -

9,50 Taler

Teigtaschen „Lombardische Art“ (vegetarisch)

Hausgemachte Nudeltaschen mit einer würzigen Füllung von Wald- und Wiesenpilzen, geschwenkt in Butter und Weisswein, mit Rauke-Pesto, frischem Parmesan & Oliven aufgetragen

9,80 Taler

Sauschnitz im Brotkrumenmantel

Schnitzel vom Landschwein (Lachsrolle) aus heimatlichen Gefilden, mit knusprigen Goldtalern und buntem Salath & hausgemachten Tunken. Ihr habt zwei Zubereitungen zur Auswahl:

„**Wildhüter-Art**“ mit rahmiger Tunke von Egerlingen & Waldpilzen oder

„**Meierin-Art**“ mit deftiger Schmandtunke & Speck

11,50 Taler (normale Portion)

14,00 Taler (Meisterteller)

Hähnchen nach Art der Kreuzfahrer

Gebratene Brust vom Freilandhähnchen, dazu Salat von bunten Linsen, orientalische Joghurttunke & hausgem. Fladenbrot
12, 50 Taler

Hirschgulasch „St. Arnulf“

Gulasch vom Hirschen mit Dunkelbier und Birnen geschmort, dazu hausgemachte Semmelknödel und Rotkrauth
14, 50 Taler

Medaillonen „Normannische Art“

Filetmedaillons vom Landschwein aus heimatlichen Gefilden mit pikanter Apfel-Senfsoße & einem Schuss Calvados.
Dazu hausgemachte Frischkaas-Nockelsche, Kaiserschoten & Möhrenschnitze in Thymianbutter geschwenkt
14, 50 Taler

„Der Eiserne Hermann“

Feynes Stück vom Rind (250 g Rumpsteak v. Jungbullen aus Deutschland), dazu Auflauf von Butterspatzen mit würzigem Kaas überbacken, Kalbsjus mit Schmorzwiebeln, hessischer Bohnensalat und zweyerley hausgemachte Würzbutten
19, 50 Taler

Nachspeys

„Templer“

Unschuldig Gefrorenes von Vanylle mit der roten Inbrunst

Von heissen Himbeeren und frommer Schlagsahne

3,80 Taler

1 Kugel Eis einzeln – 1,20 Taler jede weitere Kugel – 1,00 Taler

„Armer Ritter“

Weisses Brodt in eierteyg gebraten, mith Äpfelyn, Schlagsahne,

Zimmet & Zuocker, sowie Gefrorenem von Vanylle

4,50 Taler

Bitte beachtet auch unsere Monatsgerichte!