

Vorspeisen

Gerupfter

Hausgemachte Frischkäsebereitung nach Geheimrezept, kräftig gerupfet und mit einem Hauch Knobelyn bedacht, dazu frisches Steynofenbrodt - 4, 00 €

Feiner Schafskäse

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

Oliven

Eingelegt mit mannigfach Kreuthern, dazu frisches Steynofenbrodt - 4, 00 €

Stracke - Butter - Brot

Das nordhessische Original (ca. 60 g) mit frischem Steinofenbrot und Butter - 5, 50 €

Rahmsüpplein von Kürbissen (vegan)

fruchtig-scharf, mit gerösteten Kürbiskernen und frischem Steinofenbrot - 4, 50 €

Hauptgerichte

Großer bunter Salat

Blattsalate, Gürklein und Tomätchen, hausgem. Möhren & Rotkrautsalat, hausgem. Kräuter-Joghurtdressing, dazu frisches Steinofenbrot

mit gebratener Brust vom regionalen Freilandhähnchen - 9, 80 €

- oder mit eingelegtem Schafskäse - 9, 50 €

- oder mit gebratener Hähnchenbrust & eingelegtem Schafskäse - 11, 50 €

Gebackener Schafskäse „St. Laurentius“ (vegetarisch)

des Käses Martyrium: Ein wehrloser Schafskäse, zweifach im Kräuter-Brotmantel gewendet & in siedendes Öl geworfen, dazu bunter Salat & Steinofenbrot - 9, 50 €

Kloß mit Soß (vegetarisch)

ein hausgemachter Semmelknödel mit Waldpilzrahm, dazu bunter Salat – 9,50 €

Schlot-Engel

Ein geräucherter Bratwurstkringel (200g), mit Apfel-Faßkraut, dazu Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und grober Bauernsenf - 10, 50 €

Schnitzel „Meierin Art“

Goldbraun panierte Schnitzel mit deftiger Schmand-Specktunke, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln - 11, 00 €
mit kleinem bunten Salat + 3, 00 €

Schnitzel „Wildhüter Art“

Goldbraun panierte Schnitzel mit Waldpilzrahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln - 11, 00 €
mit kleinem bunten Salat + 3, 00 €

Schweinsbraten „Burgunder Art“

Burgunderbraten mit Honig-Kräuterkruste, Preisselbeertunke, Kartoffelstampf und Rahmwirsing - 12, 50 €

Hähnchen „Normannische Art“

Gebratene Hähnchenbrust (Freilandh. Geflügelhof Dorsch), Apfel-Senf-Tunke mit einem Hauch Calvados, dazu Kartoffelstampf und bunter Salat - 14, 50 €

Wildgulasch „St. Arnulf“

Roth- und Schwarzwild aus Nentershäuser Wäldern, lange geschmort mit Dunkelbier und Birnen, dazu hausgemachte Semmelknödel und Rotkraut - 17, 00 €

Knappenteller

1 Schnitzel mit Pommes und roter Tunke - 7, 50 €
mit Pilz - oder Schmandtunke – 8, 50 €

Arme Ritter

Weißbrot im Eierkuchenteig gebraten, mit Apfelkompott, Vanilleeis und Schlagsahne
4, 80 €

Sonntagskuchen

Hausgebackener Blechkuchen mit Streuseln, Obst und Schlagrahm
3, 00 €

1 Kugel Vanilleeis - 1,20 €

Kaffee - 2,20 €

Milchkaffee - 3,50 €

Aus Fässern und Kellern

Wasser

Frisches Quellwasser mit Luftblasen - 0,4 l - 2,40 €

Schorle

von Äpfeln, oder Birnen, oder Trauben, oder Johannisbeeren - 0,4 l - 2,80 €

Zitronenlimonade, Coca Cola – 0,4 l – 2,80 €

Biere

Malzbier - 0,5 l - 3,20 €

Pils vom Faß, Jakobinus Klassik - 0,4 l - 2,90 €

Schwarzbier vom Faß, Eschweger Klosterbier - 0,4 l - 2,90 €

Honigbier, Bier und Met, trefflich gemischt - 0,4 l - 3,50 €

Hefeweizen, Eschweger Klosterbier, hell oder alkoholfrei - 0,5 l - 3,50 €

Alkoholfreies Pils, 0,33 l - 2,20 €

Weine

Weisswein, Grauburgunder aus Rheinhessen - 0,2 l - 3,50 €

Rotwein, Dornfelder aus Rheinhessen - 0,2 l - 3,50 €

Met, Honigwein aus Hessen - 0,2 l – 3,00 €

Met, Honigwein von den burgeigenen Bienen - Flasche 0,75 l - 9,50 €

Kirschwein - 0,2 l - 2,80 €

Holunderwein - 0,2 l - 2,80 €

Nach stärkerem Teufelszeug fragt gerne nach!