

## ***Speisekarte für Sonn- und Feiertage...***

<b><i>Maiks geräuchertes Forellenfilet an Feldsalat und Reibekuchen 1,9, a-n</i></b>	<b>8,-</b>
<b><i>Warmer Fetakäse auf Paprika, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch, dazu frisches Baguette 13, a-n</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Klare Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage a-n</i></b>	<b>4,-</b>
<b><i>Gemündner Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und Ei a-n</i></b>	<b>4,-</b>
<b><i>-mit panierten Hähnchenbruststreifen a-n</i></b>	<b>9,-</b>
<b><i>-mit 2 gebackenen Schinkenröllchen 1,2,3, a-n</i></b>	<b>9,-</b>
<b><i>Gemüse-Spätzlepfanne, mit frischem Gemüse, frischen Champignons und Sauce Hollandaise 2, a-n</i></b>	<b>11,-</b>
<b><i>Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahmsoße und Salatteller a-n</i></b>	<b>12,-</b>

<b><i>Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel a-n</i></b>	<b>16,-</b>
<b><i>Leckerer Wildschweinbraten mit Amarenakirschen, dazu Butterspätzle und Rotkohl a-n</i></b>	<b>18,-</b>
<b><i>Försterinschnitzel, mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und gemischter Salatteller 2, a-n</i></b>	<b>16,</b>
<b><i>Waidmannschnitzel, mit Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu Kroketten und Salatteller a-n</i></b>	<b>16,-</b>
<b><i>Vagabundenschnitzel, mit Pommes-frites und gemischten Salat a-n</i></b>	<b>16,-</b>
<b><i>Jägerschnitzel, mit Pommes-frites und gemischten Salatteller a-n</i></b>	<b>15,-</b>
<b><i>Zarte Schweinesteaks mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes-frites und Salatteller a-n</i></b>	<b>18,-</b>
<b><i>Lendenteller, mit Pfifferlingen in Rahmsoße an Butterspätzle und frischem Gemüse a-n</i></b>	<b>19,-</b>
<b><i>Grillteller, Schweinelendchen mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes-frites und gemischtem Salat a-n</i></b>	<b>19,-</b>

## ***Besondere Tagesempfehlung...***

<b><i>Zarte Schweinesteaks mit Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu Kroketten und Salatteller a-n</i></b>	<b><i>18,-</i></b>
<b><i>Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind, mit Kräuterbutter und Zwiebeln+Champignons dazu Pommes-frites und Salatteller a-n</i></b>	<b><i>25,-</i></b>
<b><i>Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und frisches Marktgemüse a-n</i></b>	<b><i>16,50</i></b>

## ***Und zum Abschluss...***

<b><i>Leckeres Schokoladenparfait an frischem Obst a-n</i></b>	<b><i>6,-</i></b>
<b><i>Weißes Espresso Panna Cotta mit Amarenakirschen garniert a-n</i></b>	<b><i>6,-</i></b>
<b><i>2 gebackene Apfelringe mit Zimt/Zucker, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis a-n</i></b>	<b><i>6,-</i></b>

***Alle Gerichte können Sie auch gerne als kleine Portion bekommen.***

***Ihr Team vom Hessischen Hof***