

## VESPER

**Laugenbrezel** frisch aus dem Ofen | 2,60

- dazu Butter | 3,00

- dazu zweierlei Dips | 4,50

### **Käseteller**

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl

mit Baguette, Fruchtchutney und Butter

- klein | 8,50

- groß | 16,00

**Rheingauer Spundekäs'** | 10,80

mit Zwiebeln, Baguette und Brezel

**Landgrafenvesper** | 16,00

Hausgebackenes Vinschgauer Fladenbrot, dazu Bauernschinken, Hessische Rote Wurst, verschiedene Käsesorten vom Hofgut Fleckenbühl und Butter

**Vorspeisenvariation** | 11,00

Dreierlei vom Spargel

## SUPPEN

**Zwiebelsuppe** | 7,50

mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

**Spargelsuppe** mit Petersilienöl | 7,80

mit eigener Einlage, dazu Baguette

## SALATE

**wahlweise mit Hausdressing (Essig-Öl-Basis), Kräuter-Schmanddressing oder Himbeerdressing**

**alle Salate servieren wir mit Baguette**

**Kleiner Bunter Salat** | 8,80

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

**Großer Bunter Salat** | 12,00

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

**- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,90**

**- mit mariniertem Spargel und gekochtem Schinken | 18,90**

## HAUSGEBACKENES VINSCHGAUER FLADENBROT

*Regionale Brotspezialität aus dem Vinschgau in Südtirol.  
Ein Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen gewürzt mit Kümmel,  
Schabzigerklee, Fenchel- und Anisfrüchten.  
In unserem Restaurant hausgebacken und unterschiedlich belegt.*

**Flappes** | 7,50  
mit Käse und Zwiebeln

**Philipp's Burger** | 7,50  
mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

## FLAMMKUCHEN

*unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen*

**Klassisch** | 13,50  
mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

**Mediterran** | 13,90  
mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

**Spargel** | 17,50  
mit Kräuterrahm, Spargel, Schinken, Kirschtomaten und etwas Käse

**Ziegenpeter** *eine Hälfte* | 7,90  
mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

**Fruchtig** | 12,50  
mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Flammkuchen auch als halbe Portion!*



*Fragen Sie gerne auch nach veganen Speisen.  
Bei uns bleiben Sie nicht hungrig!*

## KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

### **Hausgemachte Schwäbische Maultaschen**

**klassisch oder vegetarisch gefüllt**

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50
- mit pikantem Estragon-Spargelgemüse | 19,80

### **Allgäuer Käs'spätzle** | 16,50

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

### **Geschmorte Rinderroulade** | 23,00

in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat

### **Paniertes Schnitzel**

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50
- mit Rahmsoße und frischen Champignons,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

### **Hessische Grüne Soße** | 14,80

klassisch – mit Pellkartoffeln und gekochten Eiern

### **Frischer Deutscher Spargel**

mit Kräuterflädele oder Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

- vegetarisch/ vegan | 19,00
- mit Hessischer Grüner Soße | 21,00
- dazu gekochter oder roher Schinken | 25,00
- mit paniertem Schnitzel | 28,00

### **Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel und gebratenen Hähnchenbruststreifen** | 23,00

dazu geschmorte Strauchtomaten  
(auch vegetarisch/ vegan möglich)

## NACHSPEISEN

### **Flammkuchen Fruchtig** | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

### **Warmes Schokoküchlein** | 8,50

mit Vanilleeis

### **Hausgemachter Erdbeer-Rhabarberkompott** | 7,50

aus heimischen Früchten, dazu Vanilleeis

### **Affogato al caffè** | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube