

VESPER

Laugnbrezel 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

SUPPEN

Zwiebelsuppe | 7,80

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 verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

Großer Bunter Salat | 13,00

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

wahlweise

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 18,50

- 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

belegt mit Käse und Zwiebeln

Philipp's Burger | 7,50

belegt 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 zweierlei gebratenem Spargel, Möhren, Frühlingszwiebeln und Estragonsauce | 19,80

Allgäuer Käs'spätzle | 16,80

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Hessische Grüne Soße

klassisch – mit Pellkartoffeln und gekochten Eiern | 14,80

Bandnudeln in Frühlingspesto | 19,80

mit zweierlei Spargel und geschmorten Strauchtomaten 
wahlweise

- **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** | 24,00

Frischer Deutscher Spargel

mit Kräuterflädle oder Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

- vegetarisch/ vegan | 20,00

- mit Hessischer Grüner Soße | 21,50

- dazu gekochter oder roher Schinken | 25,00

- mit paniertem Schnitzel | 28,00

Geschmorte Rinderroulade | 24,00

klassisch gefüllt, 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

NACHSPEISEN

Flammkuchen Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Warmes Schokoküchlein | 8,50

mit Vanilleeis

Hausgemachter Erdbeer-Rhabarberkompott | 8,50

aus heimischen Früchten, dazu Vanilleeis

Affogato al caffè | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube