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

SUPPEN

Zwiebelsuppe | 7,80
mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | 8,00
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl, 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 | 19,00

Großer Herbstsalat | 18,50
mit karamellisiertem Kürbis, gerösteten Walnüssen und Trauben,
mit unserem Hausdressing angemacht

Speisen

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

Herbstliebe | 15,00
belegt mit karamellisiertem Kürbis, geschmorten Zwiebeln,
gebratenen Pilzen und Rote Bete-Meerrettichcreme,
mit geschmolzenem Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland
(auch vegan möglich)

FLAMMKUCHEN

unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen

Klassisch | 14,50
mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

Mediterran | 14,50
mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Herbstzeit | 17,50
mit Rahm, Hokkaidokürbis, Kürbiskernen, Speck, Zwiebeln und etwas Käse

Ziegenpeter *eine Hälfte* | 8,50
mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

Fruchtig | 13,00
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
- auf pikantem Kürbisragout mit gerösteten Kernen | 19,80

Allgäuer Käs'spätzle | 17,00
mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Geschmorte Rinderroulade | 24,00
klassisch gefüllt, in Rotweinsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Paniertes Schnitzel
- mit Bratkartoffeln und Salat | 21,00
- mit Rahmsoße und frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

Spaghetti mit Kürbispesto | 18,50
mit gebratenen Pilzen, geschmorten Zwiebeln
und karamellisierten Kirschtomaten

wahlweise
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet | 21,50

NACHSPEISEN

Flammkuchen Fruchtig | 13,00
mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Warmes Schokoküchlein | 8,50
mit Vanilleeis

Warmer Zwetschgencrumble | 8,50
mit Walnusseis

Affogato al caffè | 6,50
Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube

Unser Service informiert euch gerne über unsere veganen Nachspeisen