

Menü **Hessen Winkel**

Suppe, Kerne & Öl vom Hokkaido – Kürbis
(vegetarisch & glutenfrei)

Hirschkalbsrücken rosa gebraten
Blätter vom Sprossenkohl & eingelegte Kirschen | Süßkartoffel – Jalapenopüree
knuspriges Kartoffel - „Popcorn“
(enthält Alkohol)

Mandel - Crème Brûlée
herbstliche Früchte | Pralineneis

€ 42,00

Unsere Weinbegleitung

Montecillo Crianza | Tempranillo | trocken | Spanien 0,2 L

Mineralwasser 0,75 L

Tasse Café Creme **oder** Espresso zum Dessert

€ 15,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Köstliches aus dem Geniesserrestaurant „HessenWinkel“

Vorspeisen

Wildschinken | Kartoffelterrinen
junge Blattsalate € 10,00

Rosa Entenbrustscheiben € 12,00
Kürbischutney | Granatapfelvinaigrette | Rapunzelsalat

Jacobsmuschel (3Stk.) € 14,00
geschmorter Chicoree | Rauke | Cranberry - Haselnusskompott

Herbstliche Blattsalate € 8,00
geröstete Kerne | Nüsse | Croûtons

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Suppen

Soljanka € 8,00
Schmand & Zitrone

Suppe, Kerne & Öl vom Hokkaido – Kürbis (vegetarisch & glutenfrei) € 9,00

Unser Veganer Eintopf € 9,00
mit Süßkartoffel | geräuchertem Tofu | Rote Bete
Bohnen | Zwiebel & Kräuter

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Hirschkalbsrücken rosa gebraten | € 29,00 |
| Blätter vom Sprossenkohl & eingelegte Kirschen Süßkartoffel – Jalapenopüree knuspriges Kartoffel – „Popcorn“ (enthält Alkohol) | |
| Roulade vom Strauß im Kalbs – Baconmantel | € 30,00 |
| mit Ziegenkäse, Gewürzgurke & Schalotten gefüllt geschmorte Feige Wirsing & Walnuss Kartoffel - Cranberry - Baumkuchen | |
| Butterfischfilet | € 23,00 |
| Kaviarsauce Rotweinrisotto Kurkuma – Fenchel (glutenfrei) | |
| Hausgemachte Gnocchi | € 17,00 |
| Salat vom Butternutkürbis Pilze Tomaten Sauce vom Lauch (vegetarisch) | |
| mit Jacobsmuschel (3Stk.) | € 24,00 |
| Rotkohlroulade mit Kastanienfüllung | € 18,00 |
| Rotwein - Preiselbeerreduktion Pilzknödel Apfel – Zwiebelkonfit (vegan) | |

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Klassiker

Flammkuchen

„Elsässer-Art“ | Speck | Zwiebel | Schluppen

€ 9,00

Hokkaido Kürbis | Ziegenkäse | karamellisierte Kürbiskerne | Rauke

€ 12,00

Schnitzel vom Landschwein

Bratkartoffeln | junge Blattsalate

€ 16,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Dessert

Kürbiskernparfait & Mousse vom Kürbis
Kumquatragout

€ 9,00

Mandel – Crème Brûlée
herbstliche Früchte | Pralineneis

€ 10,00

Lauwarmer Mini – „Cheesecake“
Hagebuttengelee | karamellisierte Walnüsse | Mohnreis (Vegan)

€ 10,00

Auswahl französischer Rohmilchkäse
Feigensenf | karamellisierte Walnüsse | Früchtebrot | Baguette

€ 13,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.