

Menü **Hessen** Winkel

Ziegenkäsemousse im Tomatenmantel
Rauke | Oliven | gegrilltes Rosmarin – Focaccia

Geschmorte Brust vom Schwarzfederhuhn
Perlzwiebel | Kräutersaitling | Wurzelgemüse | Kartoffel - Apfelstampf

Schokolade & Kokos
Weiße Schokoladen – Kokosmousse | Karamellsauce | Kiwisorbet

€ 42,00

Unsere Weinbegleitung

2016 Horgelus Blanc Colombard & Sauvignon Blanc trocken Horgelus – Frankreich	0,1 l
2016 Messwein Rosé Pinot Noir trocken Stift Göttweig – Österreich	0,2 l
inkl. Mineralwasser 0,75 l	

€ 15,00

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

Köstliches aus dem Geniesserrestaurant „HessenWinkel“

Vorspeisen

Ziegenkäsemousse im Tomatenmantel € 12,00
Rauke | Oliven | gegrilltes Rosmarin – Focaccia

Junge Blattsalate € 8,00
geröstete Karne | Nüsse | Crôutons

Spinat-Salat € 9,00

junger Blattspinat | Mango – Dressing | Pinienkerne

mit 3 Garnelen € 14,00

Tatar vom Rinderhüftfilet € 13,00
80g Hüftfilet | Landbrot | Röstzwiebelcreme | Blattsalate
Gewürzgurken | Sardellen | Kapern

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

Suppen

Suppen Trio

Rote Linsen – Currysuppe | Wildessenz | weiße Tomatensuppe

€ 10,00

Fischsuppe mit asiatischen Aromen

Garnele | Wolfsbarsch | Lachs | Safran | Kokos

€ 12,00

Soljanka

Schmand & Zitrone

€ 8,00

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

Hauptgerichte

Surf & Turf Burger Vollkorn – Bun Rinder – Hüftfilet Garnele Cheddar Zwiebelkompott Trüffelschaum gegrillte Salatherzen Süßkartoffel-Fritten	€ 28,00
Rumpsteak BBQ – Bohnen wilder Brokkoli Maisbrot	€ 27,00
Geschmorte Brust vom Schwarzfederhuhn Schalotten Kräutersaitling Wurzelgemüse Kartoffel – Apfelstampf	€ 24,00
Wolfsbarschfilet Schwarze Gewürzkruste mit Chili gegrillte Papaya & Baby – Spargel cremige Polenta	€ 25,00

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

Vegan

Frühlingsrollen vom Couscous

Papaya | gegrillte Salatherzen | wilder Brokkoli | Jus

€ 20,00

Gnocchi in 3 Farben

Mini – Gemüse von Spinat, Spargel & Mais | Trüffelschaum

€ 19,00

Klassiker

Flammkuchen

„Elsässer-Art“ | Speck | Zwiebel | Schluppen

€ 9,00

„Kräutersaitlinge | Serranoschinken | 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

Schokolade & Kokos

€ 9,00

Weißer Schokoladen – Kokosmousse | Karamellsauce | Kiwisorbet

Veganer Strudel

€ 10,00

Mango & Banane | Kaktusfeigensorbet | Schokoladencrunch

Nougat & Tonkabohne

€ 11,00

Nougat Creme brûlée | Tonkabohneneis | Williams – Christ – Birnenragout

Auswahl französischer Rohmilchkäse

€ 13,00

Feigensenf | karamellisierte Walnüsse | Früchtebrot | Baguette

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