

MENÜ **HESSEN WINKEL**

„Ceviche“ vom Rettich

Marinade aus Limette, Koriander, roter Zwiebel & Chili
Babyspinat | Paprika-Mango-Salsa

Kaninchenrücken im Haselnussmantel

Pimento de Padron | Urkarotte | konfierte Tomate | La Ratte & Dijon-Senf

Limeleaf – Basilikum – Crème Brûlée (für Sie am Tisch flambiert)

marinierte Himbeeren | Ingwer - Eiscreme

€ 42,00

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

Köstliches aus dem Geniesserrestaurant „HessenWinkel“

Vorboten

Kleine Salatschale als Beilage

€ 6

Frühlingssalat

€ 12

gebackene Hähnchenstreifen | Bärlauch-Mayonnaise

Hausgemachte Dressings zur Wahl:

Maracuja-Chia-Dressing (vegan) | Erdnuss-Dressing | Parmesan-Dressing | Essig & Öl

„Ceviche“ vom Rettich (vegan)

€ 8

Marinade aus Limette, Koriander, roter Zwiebel & Chili | Babyspinat

Paprika-Mango-Salsa

Tatar vom Pommerschen Rinderfilet

€ 14

aus 80g Rinderfilet | Wachtel-Spiegelei | geröstetes Knoblauchbrot | Wildkräutersalat

Tatar vom Pommerschen Rinderfilet – als Hauptgang

€ 26

aus 160g Rinderfilet | Wachtel-Spiegelei | geröstetes Knoblauchbrot | Wildkräutersalat

Jakobsmuscheln (2 Stück)

€ 15

Erbs-Minzpüree | Tomatensand | karamellierte Ananas

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

Suppen

Parmesanschaumsuppe

Bärlauch-Crostini

€ 9

Garnelen-Kokosmilchsuppe

Garnelen | Koriander | grüne Paprika

€ 12

Soljanka

Schmand & Zitrone

€ 8

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

Hauptgerichte

| | |
|---|------|
| Burger Trio | € 22 |
| •Rindfleisch-Burger Brioche-Bun Blauschimmelkäse Zwiebelmarmelade Salat Tomate •Lachs-Burger Käsebrötchen Honig-Senf-Dill-Sauce Salat Gurkenspaghetti •Feta-Käse-Burger Laugenbrötchen Oliventapenade Mango-Ketchup marinierte Pilze gebackene Süßkartoffelgitter BBQ-Mayonnaise | |
| Kaninchenrücken im Haselnussmantel | € 25 |
| Pimento de Padron Urkarotte konfierte Tomaten La Ratte & Dijon-Senf | |
| Surf & Turf | € 32 |
| Rinderfilet Jakobsmuschel Trüffelsauce Zuckerschoten Enoki-Pilze Topinambur & Nussbutter | |
| Forelle im Ganzen gebraten | € 20 |
| mit frischen Kräutern gefüllt geschmortes Wurzelgemüse Salat von Kartoffel, Gurke & Fenchel | |
| Fisch des Tages | € 22 |
| grüner Spargel & Tomate blaue Trauben gebackene Süßkartoffel mit Sesamsauce | |
| 3 Jakobsmuscheln | € 15 |
| 3 Garnelen | € 8 |

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

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Frische Maccheroncini (vegetarisch) € 18
Grüner Spargel | Tomaten | Zuckerschoten | Radieschen | Trüffelsauce | Baby Spinat

Vegane Süßkartoffel € 18
Frühlingsgemüse | Sesamsauce | gegrillte Avocado | Salatbett

Klassiker

Elsässer Flammkuchen belegt mit

- Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch €9
- Sauerkraut | Apfel | Blutwurst € 11
- Frühlingsgemüse & Pilze | Rauke € 11

Roulade vom Weideochsen –„wie Oma sie mag“ € 19
gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gewürzgurke
hausgemachter Apfel-Rotkohl | Servietten-Kräuterknödel

Berliner Currywurst € 12
Steakhouse Pommes frites | kleine Salatschale

Schnitzel vom Landschwein € 16
Bratkartoffeln | junge Blattsalate

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

Dessert

Limeleaf – Basilikum – Crème Brûlée (für Sie am Tisch flambiert) € 12
marinierte Himbeeren | Ingwer-Eiscreme

Gin & Tonic €9
Rose Gin-Gel | Zitronen-Lava-Küchlein | Tonic-Gurken-Granitée
kristallisierte Veilchenblüten

Pistazie, Schokolade & Maracuja
€12
Schokoladenknusper mit Mandelbiskuit & Ganache | Pistazieneis
Schokoladenmousse | Maracuja-Gel | Macaron de Praliné
Griechischer Joghurt-Mousse mit Honig

Pflaumen-Tarte Tatin €6,90
mit Blauschimmelkäse gratiniert | Pekanusseis

Auswahl von französischem Rohmilchkäse € 13
Orangensenf | karamellisierte Walnüsse | Früchtebrot

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