



Vorspeisen:

Beginnen Sie doch Ihre kulinarische Reise mit einer Vorspeise. Klassisch bieten wir Ihnen hier Salat oder eine Tasse Suppe an.

Apfel-Meerrettich Suppe



8,50

eine eigene Kreation aus vielen guten Dingen, die sich harmonisch zu einem Feuerwerk des Geschmacks entfalten (5) (10)

Bouillon mit Einlage

7,50

nach alter Tradition aus Knochen und Fleisch gekocht, mit Wurzel-Gemüse. Darin selbstgemachter Eierstich und Nudeln (10)

gemischter Salatteller

7,50

aus verschiedenen frischen Salaten zusammen gestellt, mit einem hauseigenen Joghurt Dressing mit Kräutern (2) (10)



Eintöpfe

Eintöpfe haben eine alte Tradition in Deutschland. Einst das einfache Essen der Landbevölkerung haben sie sich auf die Speisekarte der gehobenen Restaurants hoch gearbeitet.

Wie sagte schon mein Opa: Eintopf essen geht immer!

Brandensteiner Eintopf



13,90

die hessische Antwort auf das Chili con carne, nach überliefertem Rezept von der Burg. Mit Kraut, Bohnen und Rinderhackfleisch, dazu Brot oder Brötchen (2) (10)

Paprika-Gulasch Eintopf

13,90

in Anlehnung an ein altes Rezept aus der Feldküche meines Opas, mit magerem Rindfleisch der Region, herzhaft gewürzt und fruchtig, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen (2) (4) (10)

hessischer Linseneintopf



13,90

gekocht nach Oma's Rezept im großem Topf, mit einer reinen Rindswurst aus der Region und Brot oder Brötchen (3) (8) (10)



Schnitzel-Spezialitäten

Frankfurter Schnitzel



21,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit grüner Soße nach Frankfurter Rezeptur und dazu Pommes

(3) (10)

Koch-Käse-Schnitzel



15,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Kochkäse und Kümmel dazu Pommes

(10)

Pilz-Rahm-Schnitzel

15,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Champignons in Rahm und dazu Pommes

(10)



Hessisches Rippsche



13,90

Das klassische gekochte Rippchen, dazu gibt es Bauernsauerkraut und herzhaftes Brot (2) (3) (4) (10)

Käsespätzle-Pfanne



10,90

Wenn eins nicht fehlen darf, dann sind es die Käsespätzle hier in der Region. Bauernknöpfe mit Röstzwiebeln und verschiedenen Käse gebraten (2) (4) (10)

Paar Rindswürste mit Pommes



10,90

Die hessischen knackigen Rindswürste im Natursaitling fein und leicht geräuchert, mit Pommes (2) (3) (4) (10)

Currywurst „Adlon“

15,90

Die Liebhaber der Currywurst sagen: „Nahe am Original, aber besser!“ Die doppelte Rindswurst als Currywurst in einer hauseigenen pikanten Tomaten Curry Soße, dazu reichen wir Pommes (2) (3) (4) (8) (10)

Hessischer Handkäse mit Musik



12,90

Das klassische hessische Abendessen! Handkäse mit Zwiebeln, in Essig und Öl, dazu Bauerbrot und Butter (10)

Wir bitten um Verständnis, dass wir nur Gerichte der Karte für Sie bereiten können und auch keine Änderungen annehmen im Moment.