



Um Ihnen die bestmögliche Frische und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, haben wir uns für ein regionales Speisekonzept entschieden. Mit unserer Speisenauswahl schauen wir zuerst in die Region und verbinden deren Produkte mit Geschmäckern aus aller Welt.

Unsere Hölli's

Hölli's sind kleine Gerichte allein oder auch geteilt zu genießen.

Hausgebackenes Brot

Ciabatta mit Rosmarin / Olivenöl	3,50€
Unser Focaccia / getrocknete Tomate / Olivenöl / Basilikum	4,00€

Aus Flüssen und Seen

kalt

Zandertatar / grünes Curry Espuma / Radieschen	8,00€
Lachsforelle warm geräuchert / Erbsencreme / Limonencreme Fraîche	7,00€

warm

Tempura vom Zander / grüner Spargel / Oystersauce	9,00€
Dem „Roland“ sein Pulpo / grüne Bohnen / Peperoncini / Staudensellerie	7,50€
Shabu Shabu vom heimischen Rind / Shitake Brühe / Erbsen	9,50€

Aus Wiesen und Feldern

Tranchen vom heimischen Rinderrücken / Artischocke / Purple Curry	12,50€
---	--------

Aus dem Gemüsegarten

kalt

Bunte Tomaten / Offenbacher Mozzarella/Oregano / Zitrone	6,00€
Eingelegtes Gemüse / mal sauer/ mal mariniert/ Kräuterquark/ Pumpernickelcrunch	6,50€

Warm

Kartoffeln erste Ernte / Pochiertes Bioei / Röstzwiebel / Hühnerhaut / Trüffel	8,50€
Artischocke / cremig-knusprig -roh/ Haselnuss /Purple Curry	8,50€

Die Liste der Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten sie an der Theke.
Ebenso eine Allergen-Übersicht aller unser Speisen. Fragen Sie uns – wir helfen gerne
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Mehrwertsteuer.



VOM GRILL

Von uns für Sie vorportioniert, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter welche Größen wir haben.

Gerne auch geteilt für 2 oder mehr.

Kotelett und ähnliches

Heimisches Ochsenkotelette 10 Wochen trocken gereift	100g/ 8,50€
Heimisches Schweinekotelette	100g/ 5,50€

Ab 200 g Pro 100 Gramm, jedoch gerne so viel Sie möchten! Auch geteilt für 2 oder mehr!

Jack Creek Rumpsteak A2	100g/ 9,00€
Entrecôte von der heimischen Färs	100g/ 9,50€
Flanksteak vom Heimischen Rind	100g/ 9,50€
Rückensteak vom hessischen Kalb	100g/ 8,00€
Zander auf der Haut gebraten vom Fischer	100g/ 8,00€
Lachsforelle von Hessenauer Fischzucht	100g/ 6,00€

Beilagen & Soßen

Erbsenkräpfen mit Safran Mayonnaise	4,00€
Kartoffelpüree	4,00€
Dicke Bohnen Risotto / Pecorino/ Shiitake	4,50€
Heimischer Kohlrabi / Trüffelcreme	5,50€
Erbsen a la francaise	4,00€
Artischocke / cremig-knusprig roh/ Haselnuss /Purple Curry	8,50€
Sauce Bernáise / Pfefferjus / Zitronenthymianschaum	
Chimmi Churri / Hausgemachte Kräuterbutter	pro Soße 3,50€

Hinten Nach

Gorgonzola / eingelegte Birne 2019	6,50€
Kirsche / Quark / weiße Schokolade	7,50€
Brombeer „Sour“	7,50€

Die Liste der Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten sie an der Theke.
Ebenso eine Allergen-Übersicht aller unser Speisen. Fragen Sie uns – wir helfen gerne
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Mehrwertsteuer.