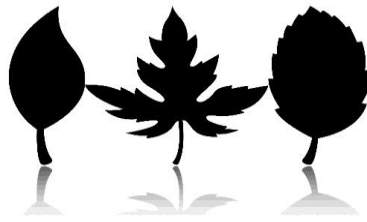


Abendkarte im Fuldaer Haus



authentic Rhön

Einsteiger

***In rote Bete gebeizte Lachsforelle in Schnittlauch-Buttermilchsud
Forellenkaviar & Sauerteigbrot Chip
12,50 €***

***100 g Rinder Tatar würzig angemacht
Toast, Senfcreme, Wachtel Solei & fermentierter Bärlauch von 2022
14,80 €***

Warmmacher

***Confiertes Saiblings Filet auf Lauchcreme mit Kartoffelschaum,
knusprigem Dörrfleisch und Croutons
als Vorspeise 11,00 €
als Hauptgang 23,50 €***

Maulkuppen Klassiker

***Rindfleischbrühe mit Markklößchen, Eierstich, Gemüse & Schnittlauch
7,50 €***

***Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse & Petersilien Öl
6,80 €***

***Pfannen Schnitzel mit Pommes frites
„Wiener Art“ mit Zitrone
14,20 €***

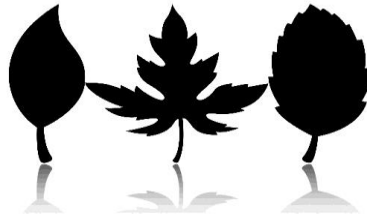
***„Rhöner Charme“ mit Lauch, Dörrfleisch & Kräuter Schmand
16,00 €***

***Kleiner Beilagen Salat
4,20 €***

***Geräuchertes Forellenfilet im Kartoffelmantel mit Blattsalaten & Schmand
14,00 €***

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Service

Abendkarte im Fuldaer Haus



authentic Rhön

authentic Rhön

***geschmorte Schweinebäckchen an Selleriepüree & Staudensellerie
mit gepickelten Pilzen und Pilzschaum***

17,50 €

***Langsam gegarte Lammstelze, Gersten-Zwiebelrisotto und
wilden Brokkoli***

18,80 €

***Tranche vom Rücken der Deutschen Färse mit Schnittlauchbutter überbacken
Geschmorte Rübchen & Ofenkartoffeln mit Quark***

28,50 €

...ohne Fleisch

Bärlauch Risotto mit grünen Frühlingsboten

14,50 €

Belugalinsen-Spinat-Curry mit geschmorter Petersilienwurzel

14,00 €

Süße Versuchung

Holunderbeeren Kompott mit Holunderblüteneis, Fichtensirup & Kräuterbiskuit

7,50 €

Apfelkrömbel mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,80 €

Tagesdessert

4,50 €

Guten Appetit!
....Bon appétit!