




## authentic Rhön

### Starter

Bärlauch Butter mit 1928-Das Bauernbrot von pappert 4,50 €

### Vorspeisen kalt & warm

Kohlrabi-Carpaccio mit Holunderkapern | gepickelten Radieschen  
Apfel | Holunderblütenessig & Öl  9,50 €

Räucherforellencreme & Schaum mit Kaviar und Röstbrot 11,50 €

Bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen, Cocktailsöße & Baguette 14,50 €  
Vegan: Linsen Nuggets

Kleiner Beilagen Salat zum Hauptgang 4,80 €


### Suppen

Spargelcremesüppchen mit Miso Hollandaise & Grüne Soß Biskuit 7,80 €

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich & Wurzelwerk 8,50 €

### Vegetarisch & Vegane Gerichte

Vegi: Bärlauch-Ravioli in einer Paprika-Schmorsoße  
mit frischen Bärlauch Öl 14,80 €

Vegan: Kichererbsen -Gemüse & Blattspinat mit grünem Curry  
gebratenem Reis  14,50 €

Pfund Frischen Deutschen Spargel mit flüssiger Butter  
Holländischer Soße & Kartoffeln 24,00 €

oder Vegan mit Limonen Öl & Kartoffeln 

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Service



## authentic Rhön

### Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust auf Selleriepüree mit Rösti-Gratin	19,50 €
Cuscino von der Schweineschulter mit Schmorschaum auf Graupen-Bärlauch-Risotto	21,50 €
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soße Butterkartoffeln	19,80 €
Geschmorte Lammschulter mit Bärlauch-Maultaschen und Paprika- Schmorgemüse	21,00 €
Rumpsteak mit Röstzwiebeln & Bärlauchbutter Bratkartoffeln & Beilagen Salat	29,00 €
Schnitzel aus der Rhön verschieden interpretiert mit Pommes frites „Wiener Art“ mit Zitrone	15,50 €
„mit Feta-Bärlauch Kruste überbacken, Bratensoße	17,00 €
„Rhöner Charme“ mit Lauch, Dörrfleisch & Kräuter Schmand	17,50 €

### Fisch

Keidels Forellenfilet „Rhöner Charme“ mit Lauch, Dörrfleisch, Kartoffelschaum & Croutons	23,80 €
Lachstranche mit Brioche-Schnittlauch-Kruste auf Kohlrabi-Kartoffelgemüse	24,50 €

### Was Süßes danach

Apfelkrömbel mit Vanilleeis & Sahne	7,80 €
Falscher Topfenknödel mit Rhabarberkompott	8,50 €
Eine kleine süße Überraschung	6,50 €