

MENÜ LEISTSTYLE

Vorspeisen

Gepickeltes Kohlrabiacarpaccio
mit Kürbiskernöl, Rhabarber und Ziegenfrischkäse

oder

Kalter Flurgönder
mit eingelegten Kopfsalatherzen, Butterbrösel und Schmand

Suppen

Cremesuppe vom weißen Stangespargel
mit jungen Erbsen, Ei und Butterbrösel

oder

Klare Ochschwanz-Essenz
mit Madeira, Gänseleber und schwarzem Trüffel

Hauptgerichte

Zweierlei vom Stubenküken
mit Blumenkohl, jungen Möhren und cremigem Graupenrisotto

oder

Geschmelzte Bärlauchpasta vom RhönlandHof
mit Tomatenbeeren, Haselnüssen und gehobeltem Bergkäse

Desserts

Oma Elses Milchreis
mit Beeren, Karamell und Apfelessig

oder

Bienenstich LeistStyle
mit Limonella, Joghurt und Rhabarber

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen!

3-Gang-Menü mit Suppe **39,00**

3-Gang-Menü mit Vorspeise **45,00**

4-Gang-Menü **55,00**

Alle

Preise in Euro und inkl. MwSt.

KLASSIKER LEISTSTYLE

Kleine Neiseleien

Gebackene Sonntagsbraten-Praline (4Stück) mit Remoulade	8.00
Lauwarme Bratbemme mit frischem Mett und roten Zwiebeln	8.00
Fish&Chips mit Honig-Senf-Dip	8.00
Süß-Saurer Spargel-Salat mit geräuchertem Landei, Avocado und Rhöner OX-Schinken	12.00
Metzger-Tartar vom RhönlandRind mit klassischen Gewürzen und Rhöner Landbrot	100gr 14.00 200gr 21.00
Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Rahmgurkensalat	25.00
Sautierte Milchkalbsleber mit karamellisiertem Rhabarber, Röstzwiebeln und Kartoffelschaum	20.00
Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Schnippelbohnen, Kräutersaitlingen und Salbei-Sahnegratin	24.00
Poelierte Landhähnchenbrust mit grünem Spargel ,Ofentomaten und Bärlauch-Armer-Ritter	18.00
Gebackenes Kachelstück vom Landschwein mit Bärlauch-Schmand-Sauce, Speck und Kartoffelzamete	17.00
Das Sonnen-Schnitzel (Retrospektive an Hilders) Kochschinken, Spiegelei, FranzFrites und Bratensauce	mit 15.50