



Hessisches Buffet

Rheingauer Rieslingsuppe

Aal im Schinkenmantel

Tatar von der Wisperforelle an Frankfurter Grüner Sauce

Mariniertes Matjesfilet im Gurken-Kerbeschmand

Hausgebeiztes Zanderfilet an Dill-Senfsauce

Hessische Blut- und Leberwurst

Weckwerk, kleine hessische Hacksteaks

Eingelegter Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Wildterriner mit Birnen

Bohnensalat mit Rauchfleischwürfeln

Eschalottensalat in Dickmilch

Kartoffel-Lauchsalat mit Kräutern

Rote-Bete-Salat

Tomaten- und Gurkensalat

Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings

Warme Gerichte:

Motten und Klöße (Ragout vom Schweinelendchen mit Gemüse)

Dippehas mit Spitzbuwen (geschmorte Hasenkeule mit Schupfnudeln)

Ragout von Flussfischen mit Zwiebeln überbacken

Gemüseauswahl

Dillkartoffeln

Handkäs' mit Musik, Spundekäs'

Käseauswahl

Brot- und Partybrötchen

Laugestangen

Butter und Griebeschmalz

Frankfurter Pudding mit Bischofsauce

Süßkirschenkompott mit Kaffeecreme

Äpfelwoicreme

ab 25 Personen

ab 50 Personen

Euro 36,--

Euro 33,50