

Unsere Speisekarte

Für unsere kleinen „Großen“!

Räuberteller 0,00 €
Besteck und Teller um bei den Großen zu räubern

Bei uns seid Ihr die Könige. Wir zaubern Euch gerne Euer Wunschessen. Wollen wir zusammen überlegen, worauf Ihr Lust habt?

Aus unserem Garten

Kleiner gemischter Salat der Saison 3,40 €
was unser Gemüsegarten und Markt Gutes hergeben!

... und alles, was oben steht, nur viel mehr davon 5,50 €

Frische Blattsalate mit mariniertem Fetakäse 6,50 €
und Sonnenblumenkernen, dazu unser Bauernbrot

Was Warmes zu Anfang ...

So muss Gulaschsuppe schmecken 3,70 €
Deftig und ein bisschen scharf - unsere wird nach einem Familienrezept gekocht, mit hausgemachtem Bauernbrot - einfach lecker!

Jörgs Rinderkraftbrühe mit „was drinnen“ 3,50 €
Das „drinnen“ wechselt, deshalb fragen Sie uns bitte!

Unsere Haupt-Sachen!

Ein zartes Seehechtfilet 18,60 €
schön im Bröselbett gewendet und in der Pfanne gebraten. Dazu gibt's körnige Senfsoße, Battenhäuser Salzkartoffeln und Salat. Da wird jeder Fleischesser zum Fischliebhaber

Ganz schön schweinisch

Unser ganz spezielles „Hohes Lohr“ - Schnitzel 13,20 €
Für alle, die es würziger mögen. Wurzelgemüse und Meerrettich sind in Jörgs feiner Bratensoße und dazu gibt es Kroketten und frischen Salat

Für den großen Hunger Landwirtsschnitzel XXL 17,90 €
Frisch bei Bestellung wird das ca. 280 g Schnitzel geklopft und paniert. Dazu geschmolzene Zwiebeln und Christines Kräuterbutter, krosse Bratkartoffeln und einen gemischten Salat

Schmandkrüstchen 12,50 €
Für Haubenfreunde gibt es ein Schnitzel unter Schmand versteckt, mit hausgebackenem Weißbrot und dazu frischen Salat. Einfach nur hmmm!

Zarte Schweinmedaillons 16,80 €
verstecken sich unter einer leicht scharfen Zwiebelnfruste. Leckerer Salat und Bratkartoffeln machen das Glück perfekt!

Rumpsteak - ein ganz besonderer Genuss 20,50 €
Fleisch vom Metzger Röse, mit Christine's Kräuterbutter. Sagen Sie uns, wie Sie Ihr 200 gr Stück haben wollen: englisch, medium oder durch. Wir servieren klassisch Pommes Frites und frischen Salat.

Eine zart gebratene Hähnchenbrust 10,50 €
und frische Tomaten haben ein Rendezvous mit feinem Schnittlauchfrischkäse. Und das im heißen Ofen. Dazu gibt es Bratkartoffeln - zum Verlieben

Statt Bratkartoffeln lieber Pommes Frites oder Kroketten? Sagen Sie es uns.

Es geht auch ohne ...

Fleischlos glücklich: Holzbächers Dinkel-Vollkornnudeln 8,70 €
mit köstlichem Bärlauch-Gemüserahm

Oder lieber Serviettenknödel 8,50 €
in Butter gebraten, mit scharfem Blattspinat. Sie werden feststellen - es muss nicht immer Fleisch sein.

Erwartetes und Unerwartetes aus Hessen

Hausgeschlachtete Ahle Wurst mit Christines Brot 9,30 €
und eingeweckten Zucchini aus dem Garten. Eine kulinarische Entdeckung für alle Nicht-Hessen und ein MUSS für alle echten Hessen.

Enchilada auf hessisch! Was das ist? 10,20 €
Ein Ofenplatz gefüllt mit leckerer Wildschweinbolognese. Zartschmelzendem Käse und feinen Sauerrahm drauf und alles im Ofen überbacken ... hmhmhmhm. Und dazu gibt es frische Blattsalate. Jetzt wollen Sie wissen was ein Ofenplatz ist? Fragen Sie uns!

Unsere Wurst-Parade - mit jeweils einem halben Pfund!

½ Pfund hausgeschlachtete grobe Bratwurst - probieren Sie selbst:

Unsere Bratwurst mit würziger Biersoße 9,80 €
Und das Bier kommt auch aus der Region ...

Oder mal ganz anders: unser Bratwurst-Pfännchen 9,80 €
mit Birnen aus dem Garten, fein gehackten Haselnüssen und ordentlich Käseschmand überbacken

Curry Wurst - hier fehlen selbst uns die Worte 9,80 €
Die muss man probieren, denn die bekommt man nicht nur in Berlin so richtig gut!

Dazu können Sie nach Herzenslust eine Beilage wählen:
Bratkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder selbstgebackenes Sauerteigbrot

Lust auf was Frisches dazu? 3,40 €
Unser kleiner gemischter Salat passt wunderbar

Das Finale!

Jörgs hausgemachtes Eis 5,50 €
fein auf die Jahreszeiten abgestimmt - lassen Sie sich überraschen

Unser Mini-Dessert für alle, 3,90 €
die gar kein Dessert mehr wollen ... Eine Mini-Kugel oder Ecke hausgemachtes Eis - nur zum Probieren, dazu einen Kaffee

Oma's leckeres Apfelkompott 3,60 €
Wer kennt es nicht von früher - mit Eierlikör-Sahne. Gekocht nur vom Prinzenapfel aus unserem Biergarten. Was ganz besonderes!

Für große und kleine Schokomäulchen 4,50 €
gibt es Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße

Und für den roten Erdbeermund 4,50 €
gibt es das Vanilleeis mit Sahne und eingekochter Erdbeersoße mit Erdbeeren aus dem Garten