

# Karte für Bestellung und Abholung

<b>Vorspeisen</b>	<b>Salat der Saison</b> mit Parmesan geröstete Kerne und Balsamico Dressing	<b>12 €</b>
	wahlweise mit <b>Maispoulardenbrust</b>	<b>18 €</b>
	<b>Burrata auf Auberginenmousse</b> gegrilltem Gemüsesalat Rucola und Olivenöl	<b>9 €</b>
	<b>Tatar vom schottischem Lachs</b> auf Radieschen-Schmand-Crème Frühlingskräutern und Süßkartoffelstroh	<b>14 €</b>
<b>Suppen</b>	<b>Ofensuppe</b> Suppe aus im Ofen gerösteten Tomaten und Paprika mit Basilikum Erdnuss und Lavas	<b>6 €</b>
	<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> mit Wurzelgemüseeinlage	<b>6,50 €</b>
	<b>Hühnersuppe</b>	<b>6 €</b>
<b>Hauptgänge</b>	<b>Filet vom Iberischen Schwein</b> auf jungem Buttergemüse Rissolée-Kartoffeln dazu Hollandaise	<b>23 €</b>
	<b>Rinderrouladen</b> mit Rotkraut und Spätzle	<b>22 €</b>
	<b>Spanferkelhaxe</b> (ausgelöst) auf Kartoffel-Selleriestampf und Tagesgemüse	<b>24 €</b>
	<b>Kalbs Cordon bleu Special</b> gefüllt mit Serrano-Schinken und Mozzarella dazu Kartoffelpüree und Gemüse	<b>22 €</b>
	<b>Rumpsteak</b> auf Frühlingslauch-Tomatenragout La Ratte Kartoffeln und kleinem Salat	<b>24 €</b>
	Filet vom <b>schottischen Lachs</b> mit Broccoli und Butterkartoffeln	<b>23 €</b>
<b>Nachspeisen</b>	<b>Hessisches Schmandmousse</b>	<b>5 €</b>
	Variation von <b>französischem Kuh- und Ziegenkäse</b> mit Trauben und Fruchtbrot und Feigensenf	<b>10 €</b>
	<b>Zitronentarte</b>	<b>5 €</b>