

*V*orneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^{1,3}, Brot^a und Butter^g

*German regional sour milk cheese in a apple-onion
vinaigrette with bread and butter*

3,90

Doppelter Handkäse^g mit Musik^{1,3}

double portion

5,90

Karotten-Ingwersuppe

mit Kokosnussmilch

- glutenfrei und laktosefrei / vegan -

Carrot ginger soup

5,50

Rinderkraftbrühe^{i,j}

mit Leberknödel^{2,3}

- gluten- und laktosefrei -

Broth with liver dumpling

5,90

Bunter Vorspeisensalat der Saison

mit Apfeldressing^{h,j,5,3}

und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Assorted seasonal salads with our apple dressing
and roasted sunflower seeds*

5,90

Wildkräutersalat

mit Cranberries und Pinienkernen^h

mariniert in Apfel-Himbeer-Dressing^{h,j,5,3}

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Wild-herb salads with cranberrys, pine nuts
and apple-raspberry dressing*

7,50

Vegetarisch

Des Schäfers liebste Vorspeise

Gratinierter Hirtenkäse[§] auf einer Apfelscheibe und Toast^a
an knackig frischen Blattsalaten
in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

*Gratinated Feta cheese with an apple slice,
toast and seasonal salads*

14,90

Vorspeisenportion

9,90

Gebackene Aubergine

gefüllt mit Ratatouillegemüse und Hirtenkäse[§]
auf Tomatensoße dazu Reis

- glutenfrei und ohne Käse auch vegan / laktosefrei erhältlich -

*Roasted eggplant with vegetable ragoût
and rice on tomato sauce with cheese*

14,90

Fisch

Bachsaiblingfilet^{a,d}

frisch aus dem Spessart auf der Haut gebraten
an Zitronenhollandaise^{c,g,j}
mit Kartoffel-Mangoldgemüse

- glutenfrei -

*Brook trout filets with lemon hollandaise,
potatoes and chard*

22,90

Degustationsportion

16,90

Unsere Weinempfehlung:

Chardonnay • feinherb

0,2 l. 5,50

Unvergesslich

„Himmel und Erd“ auf unsere Art
gebratene Blutwurst^{2,3,j}
mit Kartoffelpüree^g und Schmorapfel^{i,l}
- glutenfrei -
*roasted black pudding with mashed potatoes
and stewed apple*
10,90

Unsere Apfelbratwurst^{2,3,7}
mit unserem Apfelsenf^{i,l}
an Kartoffelpüree^g und kleinem Saisonsalat^{h,j,3,5}
- glutenfrei -
*Our apple sausage with homemade mustard,
mashed potatoes and seasonal salad*
12,90

Unser Apfelhacksteak
mit Calvados-Apfelsensoße^{g,i,j,l}
dazu Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} und kleinem Saisonsalat^{h,j,5,3}
*Minced steak with calvados-mustard-sauce,
apple-croquettes and seasonal salad*
15,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“^{i,l}
3 Wochen in Apfelwein mariniert
dazu Apfelweinsauce^{i,j,l}, mit Kartoffelklößen³
und Apfelkompott³
- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -
*Braised beef (marinated in cider)
served with potato dumplings and stewed apple*
17,90

Degustationsportion
13,90

Noch bis zum 20.03.2018
danach dürfen Sie sich auf unseren Tafelspitz
mit Frankfurter Grüner Soße freuen!

Kurz gebraten

Unser Apfel-Schnitzel^{a,c}

vom Schweinerücken mit fruchtiger Tresterpanade
und gebratenen Apfelingen dazu Pommes frites
und ein kleiner Saisonsalat^{h,j,3,5}

- laktosefrei -

escalope breaded with apple-chips, french fries an seasonal salad

16,90

Degustationsportion

12,90

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste^{a,g} auf Calvados-Rahmsoße^{g,i,j}
dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} und Gemüse^g

*Tenderloin of pork with apple-mustard crust,
apple-croquettes and vegetables*

19,90

Degustationsportion

14,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit Schmorzwiebeln und Pommes frites

- gluten- und laktosefrei -

*Rump steak from angus beef with fried onions
and french fries*

24,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit unserer Kräuterbutter^g an Bratkartoffeln und Gemüse^g

- glutenfrei -

*Rump steak from angus beef with herb butter,
roasted potatoes and vegetables*

25,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit Apfelsenfkruste^{a,g,i,l} auf herzhafter Apfelwein-Soße^{i,j,l}

dazu Kartoffelgratin^g und Gemüse^g

*Rump steak with apple-mustard crust on cider-sauce
with potato gratin and vegetables*

27,90

Deklarationspflichtige Stoffe

1. mit Farbstoff(en), *with colorant*
 2. mit Konservierungsstoffen, *with antidegradant*
 3. mit Antioxidationsmittel, *with antioxidant*
 4. mit Geschmacksverstärker, *with flavor enhancer*
 5. mit Schwefeldioxid, *with sulfur dioxide*
 6. mit Nitritpökelsalz, *with nitrid salt*
 7. mit Phosphat, *with phosphate*
 8. mit Süßungsmittel, *with sweetener*
 9. koffeinhaltig, *contains caffeine*
-
- a. enthält glutenhaltiges Getreide, *contains gluten*
 - b. enthält Krustentiere, *contains shellfish*
 - c. enthält Hühnerei, *contains hen's egg*
 - d. enthält Fisch, *contains fish*
 - e. enthält Erdnuss, *contains peanut*
 - f. enthält Soja, *contains soya*
 - g. enthält Milch (Laktose), *contains milk (lactose)*
 - h. enthält Schalenfrüchte, *contains shell fruits*
 - i. enthält Sellerie, *contains celery*
 - j. enthält Senf, *contains mustard*
 - k. enthält Sesam, *contains sesame*
 - l. enthält Sulfite, *contains sulphites*
 - m. enthält Lupine, *contains lupine*
 - n. enthält Weichtiere, *contains mollusca*