

*V*orneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^l, Brot^a und Butter^g

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

3,90

Karotten-Ingwersuppe

mit Kokosnussmilch

- glutenfrei und laktosefrei / vegan -

Carrot ginger soup

5,90

Rinderkraftbrühe^{i,j}

mit Markklößchen

Broth with marrow dumplings

6,90

Bunter Vorspeisensalat der Saison

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

und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

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

5,90

Marktfrischer Feldsalat

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

mit karamelisierten Walnüssen^h

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Lamb's lettuce with our apple dressing
and caramelized walnuts*

7,90

Des Schäfers liebste Vorspeise

Gratinierter Hirtenkäse^g 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*

9,90 / 14,90

Vegetarisch

Charlotten-Lauch Quiche^{a,c,g}

an knackig frischen Blattsalaten
in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

Leek quiche served with seasonal salads

12,90

Kräuterpolenta

auf sautierten Pilzen der Saison
mit Tomatenschaum

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Herbs polenta with sautéed mushrooms
and tomato espuma*

13,90

Waldzwerge im Nudelnest

Pilze der Saison in Rahmsauce^g

auf frischen Bandnudeln^{a,c}

Fresh mushrooms in cream sauce with noodles

14,90

Fisch

Bachsaiblingfilets^{a,d} frisch aus dem Spessart

auf der Haut gebraten

an Zitronenhollandaise^{c,g,j} mit Salzkartoffeln und Blattspinat

- auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei-

Brook trout filets with lemon hollandaise, potatoes and spinach

22,90

Degustationsportion:

16,90

Unsere Weinempfehlung zum Bachsaibling:

EMIL BAUER

aus der Pfalz

Weißer Burgunder • trocken

Gl. 0,2 l. 5,90

Von 03. Januar bis 19. Februar

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“^{i,1}

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsauce^{i,j,1}, mit Kartoffelklößen³

und Apfelkompott^{3,1}

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

Braised beef (marinated in cider)

served with potato dumplings and apple prúée

17,90

Degustationsportion

13,90

Cordon-Bleu^{a,c}

Schnitzel vom Schwein mit Schinken⁶ und Käse^g gefüllt

dazu Pommes frites und ein Saisonsalat^{h,j,3,5}

*Pork escalope filled with ham and cheese served with
fresh fries and season salad*

18,90

Gegrillte Kalbsleber^a „Berliner Art“

mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree^g

*Grilled veal liver served with onions, apple strips
and mashed potatoes*

19,90

Degustationsportion

14,90

Rinder-Roulade

gefüllt mit Dörrfleisch⁶, Zwiebel und Gewürzgurken

auf Apfelweinsauce^{i,j,1} dazu Kartoffelklöße³ und Spitzkohl^{3,1}

*Homemade beef roulade with applewine sauce
bacon bread dumplings and pointed cabbage*

19,90

Unsere Weinempfehlung zum Rinder-Roulade:

STEINER

aus dem Burgenland

Blaifränkisch • trocken

Gl. 0,2 l. 7,50

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 Bratkartoffeln und kleinem Saisonsalat^{h,j,3,5}

- gluten- und laktosefrei -

*Our apple sausage with homemade mustard,
roasted 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

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

Hähnchenbrust mit Walnuss-Thymiankruste

auf Apfelweinsöße^{i,j,l}

dazu Kartoffelgratin^g und Spitzkohl^g

*Grilled chickenbreast on applewine sauce with potato gratin
and pointed cabbage*

17,90

Kurz gebraten

Schuch's Schweinelendchen

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

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

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 Mandel Brokkoli^g

- glutenfrei -

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

25,90

Rinderfilet „Madagaskar“

Cognac-Pfefferrahmsoße^{i,j,l}

dazu Kartoffelgratin^g und Spitzkohl^g

- glutenfrei -

*Beef fillet with cognac pepper cream sauce
with potato gratin and pointed cabbage*

27,90

Unsere Weinempfehlung zum Rinderfilet:

EMIL BAUER

aus der Pfalz

Merlot • trocken

Gl. 0,2 l. 7,50