

Kleinigkeiten

HANDKÄSE DUETT 12.00

Apfel-Zwiebel-Vinaigrette
Kartoffelbrot | Butter

ZIEGENKÄSE 16.00

Walnuss | Erdbeerkruste
Wildkräutersalat

GEBRATENE GAMBAS 18.00

Couscous | Rucola | Aprikose
Limetten Aioli | Kartoffel Chip

GEGRILLTGER OKTOPUS 19.00

Spargel | Erdbeere | Wakame
Shiitake | Limetten Aioli
Teriyaki | Erdnüsse

Suppe

GAZPACHO 9.50

Tomate | Gurke

wahlweise mit Gamba 12.50

*Zu unseren Suppen und Salaten
servieren wir ofenfrisches Brot von
der BIO-HANDWERKSBÄCKEREI STANKE
aus Heusenstamm.*

Salate

NACHTWÄCHTER SALAT

Wildkräutersalat
Maracuja Dressing | Rohkost
Früchte | Süße Kerne | Croutons

als Beilagensalat 6.50

als Vorspeisensalat 8.50

als Salatbowl | extra groß 14.00

NACHTWÄCHTER VORSPEISENSALAT

mit Höhlenkäse | Rote Bete 20.00
Birnen Senf

mit Leber | Edelpilze | Apfel
Zwiebeln | Mole 21.00

mit Gambas | Grillgemüse 24.00
Limetten Aioli | Hibiskus Curry

mit gegrilltem Saiblingsfilet 25.00
Grüne Soße | Hibiskus Curry

Bio Eier beziehen wir vom Biomarkt "Die Karotte" in Obertshausen. Die Metzgerei Picard aus Hausen stellt unsere Wildschweinbratwurst her.



Vegetarisch

SEMMELEKNÖDEL

17.00

gebratene Edelpilze | Wildkräutersalat
Zweierlei von der Roten Bete

KÄSESPÄTZLE

18.00

Röstzwiebeln | Schnittlauch

Vegan

REISNUDELN

17.00

Asia Marinade | Edelpilze
Paprika | Eisbergsalat | Gurke
Erdnuss | Sesam

wahlweise mit 3 Gambas

25.00

ORIENTALISCHER COUSCOUS

17.00

Minze | Granatapfel | Grillgemüse
Wildkräuter | Erdbeerjoghurt

Vespergerichte

GRÜNE SOSSE

14.00

Kartoffeln | gekochte Bio Eier
Kresse

SELBSTGEMACHTE FRIKADELLE

15.00

Kartoffel-Gurkensalat | Bratensoße
Wildkräuter | Radieschen

LYONER WURSTSALAT

17.00

Bratkartoffeln | Wildkräutersalat

wahlweise mit franz. Bio Bergkäse

+ 3.00

WILDSCHWEINBRATWURST

18.00

Kartoffelpüree | Bayrisch Kraut
Preiselbeersenf

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1 € Aufpreis.
Wir danken für Ihr Verständnis.

Eifelschwein

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Beilagensalat | Preiselbeeren 18.00
Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat **ODER**
Pommes

mit Grüner Soße | Bratkartoffeln 23.00
Grillgemüse

mit Edelpilzen | Semmelknödeln 25.00
Grillgemüse

Fleisch

KALBSLEBER 25.00

Kartoffelpüree | Grüner Spargel
Apfel | Zwiebelmarmelade
Portweinjus | Mole

OCHSENBACKEN 26.00

Kartoffelpüree | Edelpilze
Portweinjus | Kartoffelchip

GRILLTELLER 32.00

1/2 Rip Eye | Schweinefilet
Bio-Maispoularde | Wildschweinbratwurst
Pommes | Grillgemüse | Kräuterbutter

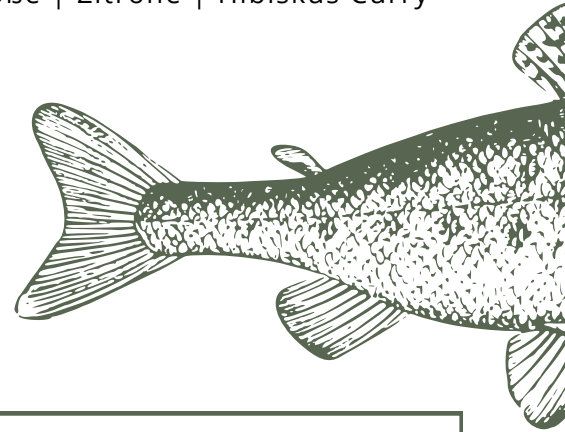
ARGENTINISCHES RINDERFILET 37.00

Kartoffelpüree | Bayrisch Kraut
Portweinjus

Fisch

SELIGENSTÄDTER SAIBLINGSFILET 26.00

Couscous | Grillgemüse
Grüne Soße | Zitrone | Hibiskus Curry



Unsere Fische beziehen wir aus der Region. FORELLENZUCHT - BURKARD aus Seligenstadt.

Pasta

BANDNUDELN RIND 25.00

Rinderfiletstreifen | Edelpilze
Trüffelsalsa | Rucola | Tomate
Lauch | Erdnüsse | Parmesan

wahlweise ohne Rind 18.00

Unsere Edelpilze beziehen wir von der EDELPILZZUCHT KROLL vom Bieberer Berg in Offenbach.



Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1 € Aufpreis.
Wir danken für Ihr Verständnis.

Für unseren Nachwuchs

NACHTWÄCHTER NUDELN	8.00	SCHNITZELCHEN VOM EIFELSCHWEIN	9.00
mit fruchtiger Tomatensoße Parmesan		Pommes Honigmöhren	
BRATKARTOFFELN	7.50	SEMMEKNÖDEL	7.50
mit Grüner Soße		mit Edelpilzrahm Soße	
		HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	8.00
		mit Rahmsoße	

Für unsere Kindergerichte berechnen wir für Erwachsene einen Aufpreis von 3.50 €.

Desserts

AFFOGATO	6.00
Macadamianusseis	
BESCHWIPSTES HIMBEERSORBET	6.50
Hausgemachter Eierlikör	
VALRHONA SCHOKOLADEN EIS	6.50
Bourbon Vanille Soße	
ERDBEER-RHABARBER BECHER	11.00
Griechischer Joghurt Knuspermüsli Joghurteis	
SCHOKOLADENSOUFFLÉ	12.50
Marinierte Erdbeeren Rhabarberpüree Bourbon Vanilleeis	
KAISERSCHMARRN À LA MUSTI - AUF ANFRAGE	15.00
inkl. 3 Beilagen	

Eiskalt

EIS	2.70
Bourbon Vanille Macadamianuss Karamell-Meersalz Valrhona Schokolade Joghurt	
SORBET	3.20
Zitrone Himbeere Weinberg Pfirsich Waldfrucht	



Unsere Preise verstehen sich in EUR & inkl. der gesetzlichen MwSt.

Separate Allergene & Zusatzstoffe können Sie gerne bei unserem Personal erfragen.



ÖFFNUNGS *aktuelle* ZEITEN

BIS OKTOBER 2025

	Küchen-/ und Restaurantzeiten
DIENSTAG - SAMSTAG	17.30 - 21.30 / 23.00
SONNTAG	17.00 - 20.30 / 22.00
MONTAG	Ruhetag
SONN- UND FEIERTAGS	11.30 - 13.30 / 14.30 17.00 - 20.30 / 22.00



WIR PLANEN IHR *Event*

WIR BIETEN FEIERN, CATERINGS, PRIVATE COOKING UND KOCHKURSE AN.
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WIR BERATEN SIE GANZ INDIVIDUELL!