

**MER ESSE LIEBER WAS GODES ALS WAS SCHLECHTES, UN LIEBER  
AB UN ZU EMOL E BISJE MEHR ALS DAUERND ZUWENISCH**

(Hessische Volksweisheit)

### **Appetitanreger**

**Jacobsmuschelfleisch** 4,50 €  
*auf Crostini mit Pesto*

**Hausgemachte Ziegenkäseterrine** 4,50 €  
*mit Feigencarpaccio in weißem Balsamico mariniert*

### **Kleine Gerichte und Vorspeisen**

**Rieslingrahmsuppe mit frischen Gartenkräutern** 3,40 €  
*Einlagen von Pute und Gemüse, Baguette*

**Gefüllter Ziegenkäse aus dem Ofen** 5,80 €  
*mit Tomaten, Bacon, Oliven und Baguette*

**Mousse von geräucherten Forellen** 8,50 €  
*mit Dill und Weinbrand aromatisiert, auf grünem Salat*

**Jacobsmuscheln mit grünen Bohnen** 11,00 €  
*getoastetes Mehrkornbrot*

### **Für unsere kleinen Gäste**

**Fischstäbchen mit Bratkartoffeln** 5,50 €  
*Grüne Soße oder Ketchup*

**Zwei Schweinelendchen auf Bratensauce** 6,50 €  
*mit Bratkartoffeln oder Nudeln*

## **Spezialitäten aus der Gutsküche**

### **MEI LIEBST GEMIES IS WORSCHT UN FLAASCH**

*(Hessische Volksweisheit)*

<b><i>Jägertoast, 3 Schweinemedallions</i></b> <i>mit Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>9,50 €</b>
<b><i>Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind</i></b> <i>Kräuterbutter und Brot</i> <i>mit Zwiebeln</i>	<b>13,80 €</b> <b>15,50 €</b>
<b><i>Ratsherrentopf</i></b> <i>4 Schweinemedallions mit Bandnudeln,</i> <i>Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Kalbschmortopf</i></b> <i>mit Bandnudeln und grünen Bohnen</i>	<b>14,80 €</b>
<b><i>Im Dampf gegarte Goldbrasse (Dorade)</i></b> <i>auf rotem Zwiebelragout, Schupfnudeln</i>	<b>15,50 €</b>

## Hessen á la carte

### **WAS SCHMECKT MER'S HEIT'- ICH KENNT ESSE BIS MER DIE ARM WEHDUHN**

<b>Hessische Speckpfannkuchen</b> <i>mit Speck, Lauch und Tomaten, frische Marktsalate</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Rheingauer Lauchpfanne</b> <i>angebratenes Schweinegulasch mit Riesling abgelöscht, Lauch und Bratkartoffeln</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Kleine Portion</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Goethes Leibspeise: Gekochte Ochsenbrust</b> <i>mit Frankfurter Grüner Soße, Rahmwirsing und Bratkartoffeln</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Kleine Portion</b>	<b>8,00 €</b>
<b>„Dippehaas“</b> <i>geschmorte Hasenkeule in Spätburgundersauce mit Serviettenknödel und Rotkraut</i>	<b>14,80 €</b>

## Wisperforellen – eine köstliche Spezialität der heimischen Küche

<b>Gebratene Mandelforelle</b> <i>mit gebackenen Bananenscheiben und Baguette</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Forelle aus dem Ofen mit gegrillter Tomate</b> <i>Knobisauce und getoastetes Mehrkornbrot</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Gebratene Forelle mit Rahmwirsing</b> <i>Bacon und Kartoffeln</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Im Dampf gegarte Lachsforelle(für 2 Personen, pro Person)</b> <i>auf Gemüsebett mit Kartolleln</i>	<b>14,00 €</b>

## **Kalte Küche**

**„MIR HESSE SINN GANZ VERSESSE UFF'S HANDKÄS ESSE**

***Handkäs'-Tartar nach feiner Winzerart*** **4,30 €**  
*auf kräftigem Roggenbrot, Radieschen*

***Handkäs' mit Musik*** **4,30 €**  
*in Riesling mariniert, Butter und Brot*

***Hessischer Spundekäs'*** **5,80 €**  
*eine hessische Frischkäsespezialität*  
*mit Laugenbrezeln*

***Antoniushof-Vesperbrett*** **7,50 €**  
*Hausmacher-Wurst aus der Blase, Spundekäs',*  
*Meerrettich, Gewürzgurke und Senf,*  
*verschiedene Brotsorten und Butter*

***Hausgemachte Wildsülze*** **7,50 €**  
*auf Traubenkernöl-Marinade und Roggenbrot*

## **Beilagen**

***Portion Bratkartoffeln*** **2,10 €**

***Gemischter Marktsalat*** **3,00 €**

## **Spezialitäten aus der Gutsküche**

### **MEI LIEBST GEMIES IS WORSCHT UN FLAASCH**

*(Hessische Volksweisheit)*

<b><i>Jägertoast, 3 Schweinemedallions</i></b> <i>mit Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>9,50 €</b>
<b><i>Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind</i></b> <i>Kräuterbutter und Brot</i> <i>mit Zwiebeln</i>	<b>13,80 €</b> <b>15,50 €</b>
<b><i>Ratsherrentopf</i></b> <i>4 Schweinemedallions mit Bandnudeln,</i> <i>Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Kalbschmortopf</i></b> <i>mit Bandnudeln und grünen Bohnen</i>	<b>14,80 €</b>
<b><i>Im Dampf gegarte Goldbrasse (Dorade)</i></b> <i>auf rotem Zwiebelragout, Schupfnudeln</i>	<b>15,50 €</b>

## **Ente gut – Alles gut**

<b><i>Gebratene Entenleber auf Schalotten-Confit mit Baguette (Vorspeise)</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Enteneintopf mit weißen Bohnen Graubrot</i></b>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Gepökelte Entenkeule auf Linsengemüse</i></b>	<b>13,50 €</b>
<b><i>Entenbrust auf Pfirsichsauce Herzoginkartoffeln mit gehobelten Mandeln, Rotkohlköpfchen</i></b>	<b>16,00 €</b>

## **Nur auf Vorbestellung für 2 – 4 Personen**

<b><i>Ente in Kirschsauce, pro Person mit Semmelknödeln, Rotkohl</i></b>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Ente mit Fleischfüllung , pro Person Kartoffelklöße und Rotkohl</i></b>	<b>15,00 €</b>