

# SAISONAL

## Unsere Winterküche



Wechselnde saisonale Gerichte, die ihre Inspiration in den Jahreszeiten findet.



### HIRSCHBRATEN

Pflaumen-Sauce · Haus-Spätzle · frisch gekochtes Rotkohl

### WILDSCHWEINBRATEN

frische Pilze · Haus-Semmelknödel · Rahmwirsing

### SAUERBRATEN

Haus-Kartoffelknödel · frisch gekochtes Rotkohl

### GESCHMORTE OCHSENBACKEN

Sellerie-Kartoffelpüree · Grünkohl · Portwein

### KOHLROULADE wie wir sie lieben, würzig & deftig

mit bestem Hack & Reis gefüllt, dazu Kartoffelpüree

### BŒUF BOURGUIGNON

bei niedriger Temperatur, langsam geschmorter Rindergulasch  
Burgunderwein · Schalotte · Speck · Möhren · Pilze · Haus-Spätzle

### HANDGEMACHTE STEINPILZ TORTELLONI

Cremige Trüffel-Butter-Sauce

### DAUBE PROVENÇALE BUTTERZARTES SCHMORGERICHT ZUM VERLIEBEN

Gulasch aus der Provence mit Rind-, Damwild-Keule  
Speck · Knoblauch · Schalotten · Cognac · Tomatenpüree  
Möhren · Sellerie · Lauch · Champignons · Schwarze Oliven  
BOUQUET GARNI: Lorbeer · Petersilie · Thymian · Rosmarin

### KLASSISCHE RINDERROULADE *Sous Vide*

Haus-Kartoffelknödel · frisch gekochtes Rotkohl

### GEGRILLTES RÜCKENFILET DES SKREIS

Orangensauce · Grünkohl · Sellerie-Kartoffelpüree

### DAS BESONDERS MAGERE FLEISCH

MACHT DEN WINTERKABELJAU ZU EINER DELIKATESSE

---

## EIN KLEINER AUSZUG UNSERER REGIONALER LIEFERANTEN

KÄSE: KÄSEREI HEINRICH BIRKENSTOCK ODENWALD

WILD: WILD AUS DEM MÖNCHBRUCHER WALD

GEMÜSE: EIGENANBAU GEMÜSE JUNG BAUSCHHEIM

FLEISCH: LUDWIG SCHLÜCHTERN · GREF-VÖLSING FRANKFURT

FISCH: FEINKOST FRANKFURT – FRISCHEPARADIES

---