

Aus heimischem Wald und Flur

Wildrahmsüppchen 5,90

wahlweise mit gebratenen Pfifferlingen 6,90

Wildburger

Hirsch - Wildschwein Patty (aus Bad Orb) im Dinkelbun (oder glutenfrei)

Rotkraut / Preiselbeerchutney / Safranmayo 15,50

Wildragout

Hirsch / Wildschwein (aus Bad Orb) / Preiselbeeren / Dinkelspätzle 19,00

Wildschweinschnitzel mit Haselnusskruste

aus Bad Orber Wäldern / Wollkrapfen (Spätzleteig mit Speck / Croutons / Petersilie)

Preiselbeer- Rahmsoße 20,50

Hirschsteak

aus dem Rücken / Hirsch aus Bad Orb 200g 26,00

Beilagen finden Sie auf der Beilagen Seite

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse / Dinkelgrießnocken 5,50

Kleiner Salat mit Wildkräutern (vegan / glutenfrei) 4,50

Samers Falafeln mit Hummus (vegan / glutenfrei) 5,50

Dreierlei Dips (vegan / auch glutenfrei möglich)

Tomaten- Paprika Chutney (pikant) / Kürbis Hummus / Radieschenblätter Pesto
hausgemachtes Dinkelvollkornbrot 5,50

Gemischte Vorspeisenplatte (vegan / auch glutenfrei möglich)

Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips / Kürbis - Kartoffelfritter
Dinkelknusperröllchen mit Spinat – Walnußfüllung
ab 2 Personen, pro Person 7,00

Carpaccio

vom deutschen Simmenthaler Rind aus dem Voralpenland (glutenfrei möglich)
Rucola / Granatapfeldressing / geröstete Pinienkerne / Parmesanspäne 12,00

Spätsommer Salate

Altweibersommerbowl (vegan / glutenfrei)

Spaghettikürbis aus Erlensee / Quinoa aus der Wetterau / Rotkraut
Kichererbsen / Wildkräuter / Kresse / Erdnuß- oder Apfelessigdressing 15,50

Frische, gebratene Pfifferlinge (vegan / auch glutenfrei möglich)

auf großem Wildkräutersalat 14,80

Hauptgerichte

Kleine, frische Reibekuchen aus Kartoffeln vom Bruchköbler Bio Ackerlei mit Apfelkompott, von unserer eigenen Wiese (vegan / glutenfrei) oder mit Quark – Knobi – Tunke, (vegetarisch / glutenfrei) heimischer Knoblauch von den Jungbauern aus Erlensee
Vorspeise / Dessert 5,90 oder als Hauptgericht 12,50

Kürbisragout

Kichererbsen / Champignons / Tomate / Bio-Fairtrade Basmatireis / Mandeln / Joghurt-Tahinidip (vegetarisch oder vegan / glutenfrei) 15,80

Rahmpfifferlinge (vegetarisch)

hausgemachte Dinkelsemmelknödel 15,00

Fish & Chips (klassisch oder vegan)

Kabeljau in der Dinkelpanade 19,50 €

oder Filet von Aubergine in der Dinkelpanade (vegan) 16,50 €

naturbelassene Pommes aus Kartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei
Erbspüree / Remoulade (vegan)

Schnitzelgerichte mit Dinkelsemmelbröseln knusprig paniert auch glutenfrei möglich

Unser Schweinefleisch stammt vom Naturland – Hofgut Marienborn

Unser Hähnchenfleisch vom Bio – Freiland - Geflügelhof Werner aus Brachttal

Beilagen zu unseren Schnitzeln finden Sie auf der Beilagen Seite



Schnitzel Wiener Art 12,50

mit Knobi -Rahmsoße (Knoblauch von den Jungbauern aus Erlensee) 15,00

mit frischen Rahmpfifferlingen 17,50

Hähnchenschnitzel Wiener Art 13,50

mit Knobi - Rahmsoße (Knoblauch von den Jungbauern aus Erlensee) 16,00

mit frischen Rahmpfifferlingen 18,50

VEGANES SCHNITZEL AUF ANFRAGE

Burger vom 800 Grad Grill

auch glutenfrei oder ohne Bun möglich

Beilagen zu unseren Burgern finden Sie auf der Beilagen Seite

Herr von Ribbeck Burger

! Neu! Dinkel – Laugen Bun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill

Birnenspalten / rote gedünstete Zwiebeln / Gorgonzola / Radicchio / 16,00

vegan mit Kidney-Reis Patty / hausgemachter V- Gorgonzola 15,00

Burger Nr 1

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill

hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / cremiger Bergkäse / Radieschen

Wildkräutersalat / Meerrettich / hausgemachtes Ketchup / Majonaise 15,50

vegan mit Kidney-Reis Patty / V- Käse / knuspriger V-Speck 14,50

Club Burger

Dinkelbun / Hähnchenbrust vom Bio Freiland Geflügelhof Werner

hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Freiland Spiegelei

Wildkräutersalat / Tomaten / Mayonnaise / Dijonsenf 15,50



Premium Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagyu-F2 Patty vom 800 °C Grill

Schmorzwiebeln / Wildkräutersalat / hausgemachtes Ketchup /

Mayonnaise 29,00

Hausgemachte Beilagen und Toppings

Frische Pommes mit Schale / Röstkartöffelchen (vegan)
aus Kartoffeln / Drillingen vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,90

Dinkelsemmelknödel (vegetarisch) 4,50

Wollkrapfen (ausgebackener Spätzleteig, mit Speck / Croutons / Petersilie) 4,50

Dinkelspätzle 4,00

Salat mit Wildkräutern (vegan) 4,50 / saisonales gegrilltes Gemüse (vegan) 4,50

Rahmpfifferlinge (vegetarisch) / gebratene Pfifferlinge (vegan) je 5,00

Jus 3,00

(die gewisse Stammgäste zu Hause gerne vom Teller ablecken 😊)

BBQ- Soße 1,00

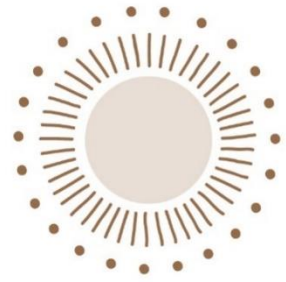
Knoblauch – Soße (vegan möglich) 3,00

Geschmorte Rotweinzwiebeln (vegan) / Kräuterbutter (vegetarisch) je 2,50

Radieschenblätterpesto (vegan) je 2,50

Safranmajo (vegan) / Mayonnaise (vegan) / Ketchup (vegan) je 0,50

Desserts



Kunafa (1001 Nacht Spezialität von Samer)

Engelshaar (kein Dinkelteig!) / hausgemachter Frischkäse / Gee
mit Brombeerkompott (vegetarisch) 7,00

Kleine, frische Reibekuchen aus Kartoffeln vom Bruchköbler Bio Ackerlei

mit Apfelkompott, von unserer eigenen Wiese (vegan / glutenfrei) 5,90

Alle Preise inklusive MwSt. in Euro

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Einige Speisen enthalten Nüsse oder Sesam.