

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse / Dinkelgrießnocken 5,50



Wildrahmsüppchen 5,90

Kartoffel – Quittencremesuppe mit Röstzwiebeln (vegan) 5,90

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

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

Dreierlei Dips (vegan / auch glutenfrei möglich)

Hummus mit Superfoods / Radieschenblätter Pesto / LeberVurst aus Kidneys
hausgemachtes Dinkelvollkornbrot 5,50

Gemischte Vorspeisenplatte (vegan / auch glutenfrei möglich)

Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips / Kürbis - Kartoffelfritter

Dinkelröllchen mit Hokkaidofüllung

ab 2 Personen, pro Person 7,00

Carpaccio

vom deutschen Simmenthaler Rind aus dem Voralpenland (glutenfrei möglich)

Rucola / Granatapfeldressing / geröstete Pinienkerne / Parmesanspäne 12,00

Hauptgerichte

Herbstbowl (vegan / glutenfrei)

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

Pikante Quitten – Tomaten - Tajine

Möhren / Lauch / Tomaten / Zwiebeln / Quitten / Aprikosen / Bio Dinkelbulgur
Minzjoghurt (vegan und/oder glutenfrei möglich) 15,80

Kürbis-Kartoffel-Dinkelgnocchi

auf süß saurem Ro(h)tkraut (vegan) 15,80



Spätzlepfanne

Wurzelgemüse / braune Linsen / Bergkäse 15,80

Hirschschnitzel mit Haselnusskruste

aus Bad Orber Wäldern / Wollkrapfen (Spätzleteig mit Speck / Croutons /
Petersilie) Preiselbeer- Rahmsoße 22,50

Klassische Schnitzel

Unser Schweinefleisch stammt vom Naturland – Hofgut Marienborn

Unser Hähnchenfleisch vom Bio – Freiland - Geflügelhof Werner aus Brachttal

Beilagen und Soßen zu unseren Schnitzeln finden Sie auf der Beilagen Seite

Schnitzel Wiener Art vom Bioschwein oder vom Bio-Freilandhähnchen 13,50

Butternuss Schnitzel vom Bruchköbler Ackerlei 10,50

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

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

Wildburger

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

Rotkraut / Preiselbeerchutney / Safranmayo 15,50

Club Burger

Dinkelbun / Hähnchenbrust vom Bio Freiland Geflügelhof Werner

hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Freiland Spiegelei

Wildkräutersalat / Tomaten / Mayonnaise / Dijonsenf 16,00

#



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 (vegan)

aus Kartoffeln vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,90

Röstkartöffelchen (vegan)

aus Kartoffeln / Drillingen vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,90

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

Kürbis – Kartoffelgnocchi vegan 4,00

Dinkelspätzle 4,00

Salat mit Wildkräutern (vegan) 4,50

Saisonales gegrilltes Gemüse (vegan) 4,50

Süß – saures Ro(h)tkraut (vegan) 4,00

Jus 3,00

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

BBQ- Soße 1,00

Knobi - Rahmsauce (Knoblauch von den Jungbauern aus Erlensee) vegan möglich 3,00

Geschmorte Rotweinzwiebeln (vegan) 2,50

Kräuterbutter (vegetarisch) 2,50

Keesesoße (vegan) 3,00

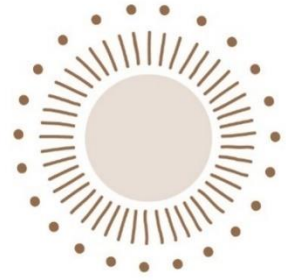
Radieschenblätterpesto (vegan) 2,50

Safranmajo (vegan) 0,50

Mayonaise (vegan) 0,50

Ketchup (vegan) 0,50

Desserts



Kunafa (1001 Nacht Spezialität von Samer)

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

Warmer Kokos – Milchreis mit Ingwer – Kokos Krusteln

und Apfel - Birnenkompott (vegan / glutenfrei) 5,90

Herbstliche Variation von der Birne

Hausgemachte Schoko-Espressotarte / Rotweibirne / Safran-Birnenmus /
Vanilleeiscreme / Birnenchip (vegan)9,00

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.