

## | VORSPEISEN & SUPPEN

	EURO
<b>Salat</b>	
Blattsalat I Kerne I Sprossen I Kresse I Hähnchenbrust a, g, k, n	11,00
<b>Wildterriner Sandwich</b>	
Tramezzini I Sauce Cumberland I Gegrillter Kräuterseitling a, d, f, g, h, k, n	13,00
<b>Avocado Graupen Tatar</b>	
Calvadosapfel I Frisée h, j, l (b)	10,00
<b>Suppen</b>	
Cappuccino Ochsenchwanz Pfeffercuvec I Chesterstange	7,00
Rieslingcremesuppe I glasierte Weintrauben a, e, f, g, h, j, n	5,00

## | HAUPTGERICHTE

	EURO
<b>Rumpsteak 250<sup>gr</sup> Rodeo Qualität</b>	
Steakhouse Pommes I Kräuterbutter I Beilagensalat	28,00
<small>a, c, f, h, k</small>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	
Speck-Bratkartoffeln I Beilagensalat	24,00
<small>a, g, j, l, n</small>	
<b>Gambaspfanne</b>	
Aromaten I Röstbrot I Mojo Rosso	6 Stück 18,00
<small>a, f, g, h, k, n</small>	10 Stück 28,00
<b>Wildgulasch</b>	
Haselnussspätzle I Romanesco I Preiselbeer Espuma	25,00
<small>a, f, g, h, k, n</small>	
<b>Kalbsleber "Berliner Art"</b>	
Kartoffelpüree I gegrillter Apfel I Röstzwiebeln	22,00
<small>a, f, g, h, k, n</small>	
<b>Hirschrücken mit Waldkräuterkruste</b>	
Portweinjus I Rosenkohlblätter I Polenta	30,00
<b>Offene Lasagne</b>	
Kürbis Ratatouille	17,00

EURO

## I GRILLFISCHPLATTE

### Schwertfisch

28,00

Ratatouille Risolee I Sesammayonnaise

### Gambas & Jakobsmuscheln

Zuckerschotensalat I Wasabi Creme Fraiche

### Wolfsbarsch

Salzkaramell

## | DESSERT

### Baumstumpf

Gefüllter Schokoladenkuchen I Macadamiacreme I Beeren

11,00

a, f, g, k, n

### Dreierlei Sorbet

Im Glas mit Sekt aufgefüllt

8,00

Dekorationen können enthalten a, e, g, h

### Internationales Käsesortiment

Früchtesenf I Trauben I Crissini

12,00

k, d, g

## **3 Löwen für frische, regionale Speisen und Getränke in Hessen**

Hessen à la carte ist die Kooperation der hessischen Regionalküche und bestehend seit 1990.

Die Mitgliedsbetriebe aus den unterschiedlichen Regionen Hessens bilden Deutschlands älteste regionale Qualitätsgemeinschaft und werden im dreijährigen Turnus nach einem 35seitigen Zertifizierungskatalog geprüft und per Punkteverteilung in 3 verschiedene Kategorien / Löwen eingeteilt.

Am 09.09.2019 konnte der Mitgliedsbetrieb Hofgut Georgenthal 3 von 3 Löwen (282 von 300 Punkten) erreichen.

Gemeinsam mit dem Bürgermeister der Gemeinde Hohenstein, Herrn Daniel Bauer hatten sich Geschäftsführerin und Inhaberin Brita Hankammer und Hoteldirektor Cem Yoldas zu einem Fototermin vor Ort getroffen um diese besondere Auszeichnung vor Übergabe des Zertifikats öffentlich bekanntzugeben.

Regional, Saisonal, Althergebrachtes, Innovation, Produktqualität, Ursprünglichkeit, Nachhaltigkeit.

Dies sind nicht nur Schlagworte; in den zertifizierten Betrieben werden sie umgesetzt und von Inhabern und Mitarbeitern vorgelebt.

Herzlichen Dank und herzlichen Glückwunsch.

Alle Hessen à la carte Betriebe unter [www.hessen-alacarte.de](http://www.hessen-alacarte.de)



## NACHHALTIG UND REGIONAL

### DARMSTÄDTER BRAUSTÜBEL

Wilhelm Rummel gründete im Jahr 1847 eine Gaststätte mit angeschlossener Brauerei. 1880 erreichten sie bereits ihren Kapazitätshöhepunkt. Somit folgte der Umzug zum heutigen Standort. Im Mai 2014 stellte sich die Brauerei neu auf und präsentiert sich heute wie hier bei uns.

### DAS GEORGENTHALER

Tief verbunden mit Brita Wasserfilter bieten wir Ihnen unser Georgenthaler Quellwasser an. In Kombination mit unserer Mutterfirma Brita stehen wir somit für höchste Qualität.

### TAUNUSQUELLE

Eine Alternative zu unserem Britta Wasser bieten wir mit Taunusquelle. Ansässig in Bad Camberg ist Taunusquelle seit 20 Jahren Teil der Mineralbrunnen OberSelters. Von Felsgesteinen geschützt, erhält es durch eine einzigartige Mineralisierung den spezifischen Geschmack.

### HEIL

Unsere Säfte und Äpfel sind von der Traditionsfamilie Heil. Bis heute leiten die Söhne Martin und Christof Heil den Betrieb. Papa Wilfried und Mutter Ursula helfen immer noch unterstützend mit Ihrem jahrzehntelangen Know-How mit.

### HÖHLER

Unsere Obstbrände aus dem Taunus kommen von der Familie Höhler. Holger Höhler führt heute in 5. Generation mit 120 Jahren Familien-Tradition die Brennerei. Neben seinen Obstbränden hat er sich die letzten Jahre einen Namen gemacht mit hessischem Whiskey.

### HENKELL - FREIXENET

Regional solidarisch arbeiten wir selbstverständlich mit den Produkten des Exportpioniers zusammen. 1856 begann Adam Henkell, als Mainzer Weinhändler in Wiesbaden Sekte nach französischem Vorbild herzustellen. 1950 war die Firma Henkell fester Bestandteil des deutschen Wirtschaftswunders. Bis heute werden in Wiesbaden auf 7 unterirdischen Stockwerken die wunderbaren Prickeln hergestellt. Namenhafte Premiumprodukte wie **Mionetto**, **Menger-Krug** und **Alfred Gratien** dürfen sich heute Teil dieses Wirtschaftswunders nennen.

### MIBUSA

„Milch Butter Sahne“ – MIBUSA beliefert uns aus Frankfurt mit regionalem und internationalem Gemüse. Auch Molkereiprodukte beziehen wir hier regional.

### TAUNUSWILD

Unsere Nachbarn aus Heidenrod beliefern uns saisonal mit Wildspezialitäten. Hierbei wird vor Allem Wert gelegt auf die Frische bei der Verarbeitung und traditionelle Zubereitungsmethoden.

### NOGGLA

Die Gluten freie und Laktose freie Genussmanufaktur aus Wiesbaden beliefert uns mit Brot und Pasta. Die Inhaberin Joana bereitet ihre Spezialitäten selbst mit viel Liebe und einem enormen Nachhaltigkeitsgedanken zu.

### BASTIANS

Bäckerei aus Leidenschaft. Ohne Fertigmischungen oder Konservierungsstoffe stellt die Bäckerei mit traditionellen Rezepturen ihre Backspezialitäten her. Mit Überzeugung, dass Zeit Qualität schafft!

### DEUTSCHE BLÜTENSEKT MANUFAKTUR

In Bio-Qualität erhalten wir von Anja Quätschning Blütensirup vom Feinsten aus Wiesbaden.

### TAUNUSBIENEN

In Zusammenarbeit mit der Familie Widmer aus Hohenstein halten wir hier auf unserem Hofgut Taunusbienen. Verbunden mit der Natur ist uns dies ein Herzensprojekt.

## **ALLERGENE**

---

### **A - Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

### **B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**

(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

### **C - Fisch und Fischerzeugnisse**

(alle Fischarten)

### **D - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

(aller Erdnussorten)

### **E - Soja und Sojaerzeugnisse**

(alle Sorten von Sojabohnen)

### **F - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**

(Kuhmilch)

### **G - Schalenfrüchte**

(z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

### **H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

(z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

### **I - Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)**

### **J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**

### **K - Schwefeldioxid und Sulfite**

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

### **L -Lupine und Lupinenerzeugnisse**

### **M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**

(z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

### **N - Eier und Eierzeugnisse**

(alle Eier, nicht nur Hühnereier)