

EURO

| VORSPEISEN & SUPPEN

Surf & Turf

15,00

Röstbrot | Rinderfilet | Trüffel | Garnelen |
Gebackenes Eigelb | Limonen Thymian Crème

g, b, d, a, c

Spargelsalat

14,00

Weißer & grüner Spargel | Büffelmozzarella |
Erdbeere | Kerbel | Balsamico

g, i, l, e

Geräuchertes Avocado-Lachstatar

14,00

Honig-Senf-Sauce | Lila Kartoffeln | Dill |
Orange

f, d, g

Französische Zwiebelsuppe

7,50

Käse - Croûton

g, a

Spargelcrèmesuppe

8,00

Spargel | Kerbel

g

| VEGETARISCH & VEGAN

Quinoa Chia Brätling - Frikadelle

18,00

Ratatouille | Lila Kartoffeln

i, k

Rotes Linsencurry

18,00

Papadam | junger Spinatsalat | Sprossen

k

| SPARGELZEIT

EURO

Spargelhof Merlau bei Darmstadt

250gr Spargel Klassik

15,00

Hollandaise | Butterkartoffeln

a, g, c

250gr Spargel mediterran

18,00

Rosmarin Kartoffeln | getrocknete Tomaten |

Pinienkerne | gehobelter Parmesan | Olivenöl

G

Dazu:

Wiener Schnitzel | Kalb 80gr

12,00

a, c

Rumpsteak argentinische Rodeo Qualität 120gr

15,00

Ikarimi Lachssteak 100gr

11,00

d, k

Parmaschinken 18 Monate gereift 60gr

12,00

l

| FLEISCH

Wiener Schnitzel | Kalb

24,00

Speck-Bratkartoffeln | Preiselbeerenspuma |

Zitrone | Beilagensalat

a, c, i, g

Rumpsteak 250gr argentinische Rodeo Qualität

32,00

Steakhouse Pommes Frites | Kräuterbutter | Beilagensalat

g, k, a

Lammstelze | Lammkarree

28,00

Couscous | Grüner Spargel | Fingermöhren |

Minze | Zitrone

a, i, g

| MEERESFRÜCHTE & FISCH

Gambas | gusseisernen Pfanne

Aromaten | Röstbrot | Mojo Rosso

6er 21,00

10er 32,00

a, b, f

Teriyaki Lachs Ikarimi Qualität |

27,00

gefangen im Eiswasser bei 2 Grad

Wasabi-Kartoffelpüree | Zuckerschoten | Erdnuss | Koriander

a, d, k, f

| REGIONAL | HANDZUCHT | BIO

Poulardenbrust |

28,00

Kartoffel Törtchen | Blumenkohl | Braune Butter |

Kräutermatte

a, c, g

Bentheimer Schweinefilet sous vide |

32,00

Rotweinsauce | gebackene Drillinge | Kräuterfrischkäse |

Fingermöhre | Baconchip

a, g, i, k

Bachforellenfilet Müllerin Art |

28,00

aus der Fischzucht Waldeck bei Idstein

junger Blattspinat | Butterkartoffeln | Zitronenbutter

a, g, i, d

EURO

| DESSERT

Unsere kleinen hausgemachten Süßigkeiten

Mimosa – Geliertes Champagnersüppchen | 9,00

Mandarinenpuma 9,00
g, h

Latte Macchiato - Panna Cotta 9.00
g, l

Erdbeertörtchen Waldmeister 9,00
a, g, c

Mousse au Chocolate | Beerenragout 9,00
G

Sorbet Tagesvariation 3,50
je Kugel

| KÄSE

Comté Hartrohmlchkäse von der Kuh mit Salzkristallen I 15,00

18. Monate | Region Jura |

**Reblochon feinwürziger Kuhmilchkäse aus der
französischen Region Savoie mit dem Prädikat AOC**

Trauben | Feigensenf | Nüsse | Früchtebrot

g, c, h, l, k, h, a

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges 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 Erdnusssorten)

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 Senfisaaten)

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)

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

