HESSEN À LA CARTE

Club Lounge

| Speisekarte

EUR

Saif´s Vitality...

Hofgut Georgenthaler Salat 10,00
Salat der Saison | Tomaten | Gurken | Rote Beete | Sprossen | Croûtons | Kerne A,G,I

mit Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod A,G,I 15,00
mit gegrillter Hähnchenbrust vom Hof Zollhaus aus Hünstetten A,G,I 15,00

Hohensteiner Grüne Sauce 13,00
Eier vom Sonnenhof aus Panrod | Hohensteiner Kartoffeln | Gartenkresse F,N

Amin´s Bowls...

Vegane Bowl 12,00
Reis | Avocado | Edamame | Champignons | Möhren | Radieschen | Tahini-Sauce G,E,J

Wisper-Bowl 16,00
Gebeizte Lachsforelle vom Wisperforellenhof aus Lorch | Reis
Avocado | Gurke | Soja Sprossen | Teriyaki-Sauce G,E,C,J

Hofgut Georgenthal

HESSEN À LA CARTE

Club Lounge

Mo´s Kitchen...

Hofgut Tagessuppe 7,00

Currywurst | Pommes frites I,F 10,00

Rindswurst vom Sonnenhof aus Panrod 12,00
Hohensteiner Bratkartoffeln oder Pommes frites I,F

Deutscher Färse-Beefburger 150g | Pommes frites 16,00
Brioche Brötchen | Cocktailsauce | Cheddar | Jalapeños | Salat | Gurken | Tomaten A,G,I,F

Fettuccine al Pesto 12,00
Georgenthaler Bärlauch-Pesto | Datteltomaten | Parmesan A,B,G,F,H

Fettuccine Gambas 20,00
5 Black Tiger Garnelen | Hummerbutter-Sauce A,B,G,F,H

Jungbullen-Frikadellen vom Wispertal Galloway aus Heidenrod 18,00
Pfeffer-Sauce | Pilze | Hohensteiner Petersilienkartoffeln A,B,G,F,H,I

Hofgut Georgenthal

HESSEN À LA CARTE

Club Lounge

Lucky´s Specials...

Butter Chicken 15,00
Hähnchenbrust vom Hof Zollhaus aus Hünstetten
Cashewkerne | Butter-sauce | Basmatireis A,G,I,H,D,F

Chana Masala 10,00
Indisches Curry | Kichererbsen | Basmatireis G,F,D,F

Pakora „Fish & Chips“ 16,00
3 Black Tiger Garnelen | Hohensteiner Kartoffeln in Kichererbsen Panade
Joghurtminze-Sauce G,F,D

Guten Appetit

Hofgut Georgenthal

HESSEN À LA CARTE

Club Lounge

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)

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)

Hofgut Georgenthal

Lieferanten

Flach

Frische Paradies seit 1874 Partner der Gastronomie

Chefs Culinar – Wir leben Foodservice

Ziegenhof Tönges

Sonnenhof Eier aus Freilandhaltung

Schwälbchen

Schröer – Das Backhaus seit 1951

Wisper Forelle – Forellenhöfe unter der Lauksburg

Hof Zollhaus

Gallowayzucht arno molter

Hofgut Georgenthal

Hessen à la carte

Hessen à la carte ist die Kooperation der hessischen Regionalküche. Über 100 Mitgliedsbetriebe aus den unterschiedlichen Regionen Hessens bilden Deutschlands älteste regionale Qualitätsgemeinschaft.

Unsere Betriebe sind nach außen erkennbar am rot-weißen Hessen à la carte Mitgliedsschild und der Zertifizierungsurkunde.

Hessische Küche ist regional – traditionell – innovativ – ursprünglich – nachhaltig. Nach u.a. diesen Kriterien lassen sich unsere Mitglieder alle 3 Jahre durch einen 10 Punkte Kriterienkatalog zertifizieren.

Hierzu zählen ebenso die Herkunft der Lebensmittel und Getränke, die Verarbeitung frischer Rohstoffe, die Verwendung weiterer Qualitäts- und Gütesiegel wie auch Hygienestandards und der Blick hinter die Kulissen.

Danach erhalten die Betriebe eine Urkunde, in der sie anhand der erreichten Punkte durch 1, 2 oder 3 hessische Landeslöwen auf der Urkunde ausgezeichnet werden.

Die Löwen zeichnen die Intensität der Regionalität aus, nicht nur auf kulinarischer Ebene.

Vertragspartner sind der Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V. und der Hessische Tourismusverband e.V., gefördert wird die Kooperation durch das Hessische Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen.

Herzlich Willkommen und guten Appetit