

## Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Himbeer – Balsamicodressing mit gebratener Entenbrust	Euro 12,00
Tomaten – Mozzarellaspieß in Basilikummarinade an Rucolasalat, Balsamicocrème	Euro 9,80
Melonen – Carpaccio mit Serranoschinken, Parmesanspäne	Euro 11,00

zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette

## Suppen

Tomatenconsommé mit Basilikum	Euro 4,90
Kaltes Gurkensüppchen mit Feta	Euro 4,80
Pfifferlingsrahmsuppe mit Schnittlauch Crème-Fraiche	Euro 5,10
Orangen-Ingwersuppe mit Flußkrebsen	Euro 5,40

## Fischgerichte

Loup de Mer in Butter gebraten an Fenchelgemüse und Limonenrisotto	Euro	18,00
Matjesfilet mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	Euro	13,50
Gebratenes Zanderfilet auf Gurkengemüse, Dillrahmsauce und Kartoffelpüree	Euro	19,00
Jakobsmuscheln im Spinatnest auf hausgemachten Safrannudeln mit Pernodschaum	Euro	21,50

## Fleischgerichte

Hähnchenbruststreifen mit buntem Wokgemüse und Bandnudeln in Mango – Chilisauce	Euro	13,00
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller	Euro	14,50
Schweinefilet – Gemüsespieß an Paprikasauce, Rosmarinkartoffeln mit Ahorn – Sirup	Euro	16,00
Conrad Fischers Spezialtopf Verschiedene Medaillons, Rostbratwürstchen, Grillspeck, Rahmchampignons, Gemüse garnitur und Röstkartoffeln	EUR	17,80
Rehrückenfilet am Stück gebraten auf Cassissauce, Blumenkohl –Vanillepüree und Waldpilzpolenta	Euro	22,00
Barbarie Entenbrust auf Lauchgemüse, Kartoffelrösti und Feigen Konfitüre	Euro	19,00
Rindertournedos mit Tomaten und Mozzarella gratiniert auf Estragonnudeln in Dijonsensauce	Euro	21,00
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne frische Gartensalate vor dem Hauptgang	EUR	3,50

## Vegetarische- und Nudelgerichte

Penne mit Oliven, Zucchini und Kirschtomaten in Kräuterpesto	Euro 9,80
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen in Paprika – Frischkäsesauce	Euro 12,00
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven, Kräuterbaguette	Euro 9,00
Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten und Ricotta	Euro 9,40

## Kleine Gerichte und Spezialitäten aus eigener Schlachtung

Hausmacher Sülze mit Röstkartoffeln und Remouladensauce	Euro 8,00
Rahmpfifferlinge mit Kräuterrührei und Serviettenknödeln	Euro 9,00
Matjessalat mit Gurken, Zwiebel und Apfel in Kräuter – Vinaigrette Brot und Butter	Euro 9,80
Conrads Toast Wildmedaillons mit Waldpilzen an einer Salatgarnitur	Euro 11,60
Hausmacher Bratwurst mit warmen hessischen Kartoffelsalat	Euro 9,20

## Dessert

Ananas-Kokosparfait an Limonensauce	Euro 6,20
Erdbeerjoghurtmousse auf Schokoladencrunch	Euro 5,80
Pfirsich – Mascarpone – Terrine	Euro 5,80
Dessertvariation	Euro 7,00
Kleine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	Euro 9,50