



Aperitif	
Gin Tonic von den Schott Bros	11
Gin Tonic alkoholfrei Knut Hansen	10,5
Aperol Spritz auch alkoholfrei	8,5
Sarti Spritz Lillet Wildberry Dejavu Tonic	8,5
Frucht-Secco-alkoholfrei JUWEL 0,1	6,5
Prosecco Santa Margherita Spumante Brut 0,1	6,5
Champagner Ruinart Rosé Flasche 0,75	111

Vorspeise	
Tatar vom Weiderind	18
Mayo Gurke eingelegte Zwiebel frittierte Kapern	
Lachsfilet – gebeizt & geflämmt	16
Gurken-Sesam-Salat Lauch-Mayo Tomaten-Dashi	
Schweinebauch Sous vide gegart	14
Semmelknödel Rahmwirsing Jus	
Kichererbsen-Humus geschmorte Karotten vegi	14
Feta Sanddorn Ducca	
großer Blattsalat von der Gärtnerei Ullrich vegi	14
gebratene Pilze Parmesan Nektarine	
Kraftbrühe vom heimischen Hochlandrind	10
Leberknödel Schnittlauch	
Loaded Fries vegi	14
Portion Pommes gezupfte Kräuterseitlinge	
Chili-Mayo eingelegte Zwiebel Parmesan	

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten
gebt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in € inklusive 19% Mehrwertsteuer & Service

Hauptgänge	
Kotelett vom Duroc-Schwein	29
Zwiebel-Senf-Kruste Rahmwirsing Bratkartoffel Jus	
Rumpsteak vom Angus ca. 250gr. roh	36
weißes Bohnenpüree Kräuterbutter Schmorzwiebeln Pommes Jus	
Wildschwein-Gulasch vom heimischen Wild	29
gebratene Pilze hausgemachte Spätzle	
Forellenfilet auf der Haut gebratenes von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach	29
Blattspinat Butter-Kartoffeln Fenchel Beurre blanc	
Entenbrust - rosa gebraten	31
wilder Brokkolie gebratene Polenta Pflaume Enten-Jus	
Burger vom heimischen Reh & Wildschwein	22
Burger-Soße eingelegte Gurke Tomate Cheddar-Käse Pommes	
Portion Sülze vom heimischen Wild Reh & Wildschwein	18
Bratkartoffeln Remoulade	
Kürbis-Ravioli vegi	22
Radiccio geschmorter Kürbis Parmesanschaum	
kleiner Blattsalat von Ullrichs Balsamico Kerne vegi	4,5

Schnitzel vom Schauenburger Schwein | Hofladen Kreuder
handgeschnitten aus der Oberschale | gebacken im eigenen Schmalz

Jägerschnitzel Pommes	20,8
Schmandschnitzel Bratkartoffeln	20,8
Cordon Bleu Pommes Preiselbeeren	22

TISCHRESERVIERUNGEN
JETZT ONLINE MÖGLICH
ÜBER UNSERE INTERNETSEITE
www.gasthaus-kraft.de

3 Gang Vegi Menü

Kichererbsen-Humus | geschmorte Karotten

Feta | Sanddorn | 14

Kürbis-Ravioli

Radiccio | geschmorter Kürbis | Parmesanschaum | 22

Mascarponen-Schaum

Pflaume | Löffelbiskuit | Muscovado-Eis | 13

Menüpreis | 45,-

2 Gang - Schnitzel - Menü

Tatar vom Weiderind

Mayo | Gurke | eingelegte Zwiebel | frittierte Kapern

oder

Lachsfilet – gebeizt & geflämmt

Gurken-Sesam-Salat | Lauch-Mayo | Tomaten-Dashi

Schmandschnitzel | Bratkartoffeln

Menüpreis | 34,-

Dessert

weißes Mousse von der Original Beans Schokolade

Birne | dunkles Schokoladen-Sorbet | 13

Mascarponen-Schaum

Pflaumenkompott | Löffelbiskuit | Muscovado-Eis | 13

5 selbstgemachte Pralinen nach Wahl | 11