



## LICH WILLKOMMEN



Wir wünschen Ihnen Allen ein friedvolles und besinnliches Weihnachtsfest

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen Allen einen guten Start sowie alles Gutes für 2023

Wir bieten Ihnen eine bodenständige, anspruchsvolle, pfiffige Regionalküche mit Zutaten, die wir vorzugsweise aus dem Spessart und der Main-Kinzig Region beziehen.

Wir geben bei allen Gerichten unser Bestes. Sollten Sie einmal mit dem Ergebnis unserer Bemühungen nicht ganz zufrieden sein, sagen Sie es uns bitte sofort, damit wir den Fehler beheben können. Bei Problemen mit Allergien/Unverträglichkeiten von Lebensmitteln und Zutaten, sprechen Sie uns bitte an.

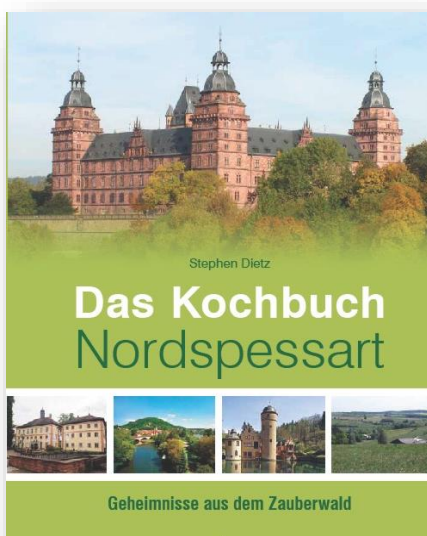
*Familie Stephen Dietz und Team*

### **Restaurant ist geöffnet!**

1. Weihnachtstag 11.30 - 15.00 Uhr  
und 17.00 - 21.30 Uhr
2. Weihnachtstag 11.30 - 15.00 Uhr

### **Reservierung ERFORDERLICH!**

Wir machen Urlaub vom 27. 12.2021  
bis einschließlich 27.01.2022  
**Bitte bleiben Sie Gesund!**



**DAS KOCHBUCH**  
VON STEPHEN DIETZ  
Signiert für 19,90 bei uns erhältlich.



## MENÜ I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>a,c,i,j</sup>

\*\*\*

Sauerbraten mit Balsamiko <sup>a,c,i,j</sup>  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

\*\*\*

Vanilleeis mit Sahne  
und heißen Sauerkirschen <sup>a,g</sup>

## MENÜ II

Kürbis-Currysuppe mit Kernen

\*\*\*

Gebratene Lachsforelle <sup>a,c,i,j</sup>  
auf Rahmsauerkraut  
und Kräuterkartoffelpüree

\*\*\*

Apfel Tiramisu <sup>a,g,h</sup>  
mit Erdbeersauce und schwarzen Nüssen

## MENÜ III

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>a,c,i,j</sup>

\*\*\*

Wildbraten in Wacholdersauce <sup>a,i,j</sup>  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Sahne  
und Vanille-Eis <sup>a,g</sup>

## MENÜ IV <sup>egan</sup>

Kürbis-Currysuppe mit Kernen

\*\*\*

Kartoffel-Tofu-Curry <sup>a,i,j</sup>  
mit Preiselbeersenf und Salatteller

\*\*\*

Sorbets von Quitten und Cassis <sup>a,h</sup>

Menüpreise 39,00 € pro Person –  
Nur Tischweise! All Inkl. Weihnachtsapero, Speisen und Getränke\* 55,00 €  
Kinder bis 15 Jahre 50%

## VORSPEISEN

„KF Wrap“

SpessARTjes Tatar im KräuterCrap <sup>a,c,g,i,j</sup>  
mit grüner Sauce und Feldsalat 14,90

„Ur Hess“

Handkäsesalat mit Äpfeln und Kernen, <sup>a,g,i,j</sup>  
Preiselbeersenf, Walnussdressing, Brot 14,90

„Fitmacher“

Blattsalat mit Kräutern in Walnussdressing <sup>a,i,j</sup>  
mit Tomaten, Zwiebeln, Croutons und Kernen 13,90

## SUPPEN

„Kloß Supp“

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>a,c,i,j</sup> 6,50

„Hallow Supp“

Kürbis-Currysuppe mit Kernen 6,50



## HAUPTGERICHTE

„Segt Glück“	Wildbraten in Wacholdersauce <sup>a,g,i,j</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	25,90
„Sur Ox“	Sauerbraten mit Balsamiko <sup>a,c,i,j</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	25,90
„Pet Grün“	Gebratene Lachsforelle <sup>g</sup> auf Rahmsauerkraut und Kräuterkartoffelpüree	25,90
„VEGAN“	Kartoffel-Tofu-Curry <sup>a,i,j</sup> mit Preiselbeersenf und Salatteller	21,90
„Martini“	Knuspriger Gänsebraten mit Schmorapfel, Maronen, Füllung, Rotkohl und Kartoffelknödeln	32,90
„Cafe de Paris“	Rumpsteak mit würziger Kräuterbutter <sup>g,i,j</sup> Räuberfritten und Salatteller	25,90

BEI UNSEREN ANGEBOTENEN SPEISEN KÖNNEN WIR GERN AUF WENIGE, VEREINZELTE ÄNDERUNGEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BEI VORANMELDUNG EINGEHEN.

AUF LEBENSBEDROHLICHE ALLERGIEN ODER BESONDERE ERNÄHRUNGSKONZEPTE KÖNNEN WIR NICHT EINGEHEN, BZW. MÖCHTEN WIR DIE VERANTWORTUNG NICHT ÜBERNEHMEN!



„Nuggets“

## ...UND FÜR DIE KINDER:

„K + S“

„Räuber Teller“

Hähnchencrossis mit Räuberfritten und Ketchup<sup>a,c,j</sup>

7,50

Kartoffelknödel und Soße<sup>a,c,i,l</sup>

4,50

Teller und Besteck

zum Räubern bei den Eltern 0,00 ;-)

....ein Gedeck für Erwachsene Räuber  
12,00€

„Heiße Liebe“

„Grüt“

„Appel Mi Su“

## DESSERTS

„Sorbetes“

Vanilleeis mit Sahne  
und heißen Sauerkirschen<sup>a,f,g</sup>

7,50

Rote Grütze mit Sahne  
und Vanille-Eis<sup>a,g,h</sup>

7,50

Tiramisu mit Äpfeln<sup>a,h</sup>

Erdbeersauce und schwarzen Nüssen 8,90

Sorbets von Quitten und Cassis<sup>a,h</sup>

8,90



Wir bitten alle Allergiker oder Menschen mit Unverträglichkeiten ausdrücklich, uns darüber zu informieren! Da in unserer Küche gleichzeitig eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, lassen sich Verunreinigungen aller verarbeiteten Speisen mit anderen Allergenen, bei uns nie vollständig vermeiden.

## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen  
 Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );  
 Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );  
 Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse werden bei uns nicht verwendet
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer  
 1. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;  
 2. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer  
 1. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );  
 2. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha- Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;  
 3. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;  
 4. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer  
 1. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;  
 2. Lactit;
- h) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14) gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) o. g) mit Milcheiweiß	15) mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	