

SUPPEN | VORSPEISEN | SALAT

Kürbiscremesüppchen
Curry | Kokos | Garnele
7,00

Wild Consommé
Trüffelnocken | Gemüsejulienne
6,00

„Urbachtal Forelle“
Meerrettich | Rote Beete | Feldsalat | Wachtelei
10,90

Rindertatar vom Pfefferbacher Angusrind
zum selber anmachen
mit frischem Graubrot
klein 9,90
groß 15,50

Bio Ei „Onsen Ei“
(1Stunde | 64,5°C)
Perlhuhnragout | Blattspinat | Trüffel-Kartoffelschaum
Klein 9,50
groß 13,50

Caesar Salad
Romanasalat mit Parmesan, Cashewkernen
und gebackenen Hähnchenbruststreifen
klein 8,50
groß 13,80

HAUPTGERICHTE

Französische Barbarie Entenbrust, rosa gegart
Gewürzjus | Portweinbirne | Selleriepüree | Rosenkohl
19,50

„Kurhessisches Reh rosa gegart „
Haselnusskruste | Zwetschgenkompott
Schupfnudeln | Kürbispüree
20,50

Geschmorte Rinderbacke
Portweinschalotten | Serviettenknödel | Rahmwirsing
17,50

Hirschragout mit Preiselbeeren
Haselnussspätzle | Beilagensalat
17,00

„Flammlachs“
Feldsalat Velouté | Kartoffelragout | Lachskaviar
18,50

FRISCH VOM GRILL

Unser Rind und Kalbfleisch stammt aus eigener Ammenkuhhaltung, bei der unsere Angusrinder das komplette Jahr im Freien verbringen und sich ausschließlich von Gräsern und selbsterzeugtem Futter ernähren.

Rumpsteak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

23,00

Rib Eye Steak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

24,00

Filetsteak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

27,00

Medaillons vom Schweinefilet

circa 220g

16,50

„Something Special“

„Thüringer Duroc“ Schweine Karree für 2 Personen

(niedergegart) circa 750g

p.P 22,00

Das Fleisch des Duroc Schweins zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett aus. Diese hochwertige Qualität des fein marmorierten äußerst zarten Fleisches ist ein pures Geschmackserlebnis

Zu unseren Gerichten vom Grill servieren wir Ihnen :

Speckbohnenragout oder Salat

Pommes oder Bratkartoffeln

(Süßkartoffel Pommes + 1,50)

außerdem können Sie wählen zwischen:

Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Sauce Bearnaise

(Trüffelbutter +1,50)

COMBECHERS KLASSIKER (Hessen à la carte)

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes oder Bratkartoffeln
und einem Beilagensalat

Wahlweise mit:
Champignonrahm, Hessischer Schmandsoße oder Paprikasoße
13,50

Cordon bleu vom Pfefferbacher Angus Milchkalb
mit Zitrone, Bratkartoffeln
und Beilagensalat
19,50

Hausgemachte Schwälmerklöße
mit Schinken- Sahnesoße
und einem Schmandsalat
11,80

Geschmorte Roulade vom Pfefferbacher Angus Rind
mit Apfelrotkohl und Schwälmerkloß
15,50

DESSERTS

Nougat-Topfenknödel
Zwetschgenröster | Vanilleeis
7,00

Williams Birne
Tonkabohnen Eis | Haselnusscrumble | Goldschokolade
7,00

Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere
pro Kugel 1,50

Hausgemachte Eissorten

Schmandeis
Tonkabohnen Eis
Kirschorbet
Kürbiskernöleis

pro Kugel 2,50
Sahne extra 0,50

COMBECHERS MENÜ

„Urbachtal Forelle“

Meerrettich | Rote Beete | Feldsalat | Wachtelei

Wild Consommé

Trüffelnocken | Gemüsejulienne

Geschmorte Rinderbacke

Portweinschalotten | Serviettenknödel | Rahmwirsing

oder

„Flammlachs“

Feldsalat Velouté | Kartoffelragout | Lachskaviar

Topfenknödel

Zwetschgenröster | Vanilleeis

als 4 Gang 39,90

als 3 Gang 29,90

(ohne Forelle)