

VORSPEISEN

Ochsenschwanz Consommé

Bärlauchnocken | Wurzelgemüse

7,00

Spinat Cremesuppe

Graubrot in Texturen | Ei

8,50

PB Angus Tatar Schnitte

Brioche | Crème fraîche | Gurke | Merrettich | Eigelb

13,50

Geflämmte Urbachtal Lachsforelle

eingelegtes Gemüse | Buttermilch- Miso | Kaviar

13,50

Caesar Salad

Römersalat mit Parmesan, Cashewkernen
und gebackenen Hähnchenbruststreifen

klein 9,50

groß 14,50

MENÜ

Geflämmte Urbachtal Lachsforelle

eingelegtes Gemüse | Buttermilch- Miso | Kaviar

Ochsenschwanz Consommé

Bärlauchnocken | Wurzelgemüse

Filet vom schwarzen Heilbutt

marinierte Kalbszunge | Bärlauch-Graupenrisotto | Radieschen

ODER

Geschmortes Rhönlamm

Kaffeejus | Aubergine | Polenta | Paprika

Banane - Petersilie

Petersilie | Banane | Karamell-Schokolade

Als 3 Gang 36,50 (ohne Forelle)

Als 4 Gang 48,50

Als 5 Gang 68,50

HAUPTGÄNGE

Trilogie vom Thüringer Duroc Schwein

Erbse | Rübchen | Zwiebelgewächse

21,00

Surf & Turf

Pfefferbach Angusrind trifft Argentinische Rotgarnelle

Trüffeljus | Blumenkohl- Nußbutterpüree | Blattspinat | Passionsfrucht

28,00

als vegetarische Variante mit gebackenem Ei

16,50

Geschmortes Rhön Lamm

Kaffeejus | Aubergine | Polenta | Paprika

22,00

Ballotine vom Französischen Perlhuhn

Trüffeljus | Spitzkohl | La Ratte Kartoffel | grüner Spargel

22,00

Filet vom schwarzen Heilbutt

marinierte Kalbszunge | Bärlauch-Graupenrisotto | Radieschen

24,50

COMBECHERS KLASSIKER

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes oder Bratkartoffeln
und einem Beilagensalat

Wahlweise mit:

Champignonrahm, Hessischer Schmandsoße
oder Paprikasoße

15,00

Gesottener Tafelspitz vom Pfefferbach Angus Rind
mit Schwälmer Grüne Soße, Petersilienkartoffeln und Salat

17,50

Geschmorte Roulade vom Pfefferbach Angus Rind
mit Spitzkohlgemüse und Schwälmerklöß

18,50

Geschmorte Ochsenbacke

Merlotjus | Spinat- Serviettenknödel | Spitzkohlgemüse

19,50



VOM GRILL

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

Rumpsteak vom Pfefferbach Angus Rind

circa 250g
26,50

Rib Eye Steak vom Pfefferbach Angus Rind

circa 250g
27,50

Filetsteak vom Pfefferbach Angus Rind

circa 220g
30,00

Tomahawk Steak vom Thüringer Duroc Schwein

circa 300g
22,50

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen:

Mediterranes Gemüsegratin oder Salat

Pommes oder Bratkartoffeln

(Süßkartoffel Pommes + 1,50)

außerdem können Sie wählen zwischen:

Frankfurter Grüne Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Sauce Bearnaise

DESSERT

Banane - Petersilie

Petersilie | Banane | Karamell-Schokolade

8,00

Rübli

Kokos | Karotte | Ananas

8,00

Vanilleeis mit Espresso aufgegossen

3,80

Eisarten

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Blaubeer-Kokos,
Salz-Karamell, Mango-Melone

pro Kugel 1,80

Port Sahne 0,50
