

Vorspeisen...

Kartoffel-Selleriesüppchen
mit Pumpernickel und Apfel
(veg.)
6,00 €

Gebackener Schafskäse
mit karamellisierten
Rotweinzwiebeln und mariniertem
Feldsalat (veg.)
8,50 €

Mozzarella mit lauwarmer Birne
Feldsalat und Basilikum-Minzöl (veg.)
9,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet
aus heimischer Zucht
mit mariniertem Feldsalat, Granatapfel
und Parmesanchip
12,50 €

Lachsrösti
Norwegischer Räucherlachs mit
lauwarmen Rösti, Limetten-Crème
Fraiche und mariniertem Salat
9,50 €

Gebratene Garnelen
auf gerösteter Brotstulle mit Feldsalat in
Sesamdressing und Granatapfel
13,50 €

Dünne scheiben von der
Entenbrust
auf lauwarmen Linsensalat,
Himbeersauce und mariniertem Feldsalat
13,50 €

Salate...

Winterlicher Salat

in Kräuter-Dressing, geschmolzenen Cherrytomaten, geschmorren Charlotten und gerösteten Kürbiskernen (veg.)

9,50 €

...mit Lachsstreifen 13,00 €

...mit Rumpsteakstreifen 14,50 €

Feldsalat im Sesamdressing

mit Birne und gratiniertem Ziegenkäse(veg.)

13,00 €

Winterliche Impressionen...

Omas Rinderroulade

mit herzhaftem Kartoffelstampf und Feldsalat in Bauernschmand

18,00 €

Geschmorrte Gänsekeule aus Omas Brattopf

auf Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Johannisbeersauce

24,00 €

Ofenfrische Entenbrust

mit Sesam-Honig gratiniert

auf Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Johannisbeersauce

24,50 €

Zwiebelrostbraten mal anders...

Steak geschnitten, mit karamellisierten roten Zwiebeln, Roter Bete, geröstetem Brot und herzhaftem Kartoffelstampf

18,50 €

Fisch...

Lachsfilet vom Grill

auf mariniertem Blattspinat, Currybutter und Risoleekartoffeln

18,50 €

Zanderfilet an der Haut gebraten

auf herzhaftem Kartoffelstampf an Wein-Senf-Schaum und Feldsalat in Bauernschmand

21,00 €

Pasta...

DenkMAHL Ravioli

mit Spinat-Ricotta Füllung, Granatapfel und gehobelten Parmesan (veg.) 11,50 €

Hausgemachte Linguine

mit zarten Entenbruststreifen, in Strauchtomatensauce und Honig-Charlotten

13,50 €

Hausgemachte Linguine

mit gebratenen Garnelen

in Strauchtomatensauce 13,00 €

Fleisch...

Hähnchenbrustfilet

*auf Gemüse-Risotto
an Orangen-Currybutter
und Omas Spitzkohlsalat*

16,50 €

Steak (250g)

*unter der Kräuterkruste an
Estragonsauce, Risoleekartoffeln
und Feldsalat in Bauernschmand*

23,50 €

Steak (250g)

*mit Steinpilzsauce auf mariniertem
Babyspinat und hausgemachtem
Kartoffelrösti*

24,50 €

Burger Spezial

*180 Gramm Patty mit „Homemade Sauce“
Essiggurken, Brioche Brot und
Pommes Frites*

14.50 €

Dessert...

Flammierte Crème Brûlée

mit karamellisiertem Butterapfel

5,90 €

Nordhessisches Schmandmousse

*mit Butterkeks und eingelegtem
Zwetschgenkompott*

5,90 €

Schweinefilet in Thymian gebraten

*auf Apfel-Zwiebelstampf, Portweinjus
und mariniertem Salat*

17,00 €

der Klassiker...

Denkmahl Kalbsschnitzel

*mit Grüner Sauce, Omas Spitzkohlsalat
und herzhaftem Kartoffelstampf*

22,00 €

Schnitzel vom Schweinelachs

*mit Kasseler Grünen Sauce an
Pommes Frites und Omas Spitzkohlsalat*

14,00 €

DenkMAHL Spezial

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit weißem Lebkuchenmousse
Birne und Zwetschgensauce*

7,50 €
