

## UNSERE KLASSIKER



### *Vorspeisen und kleine Gerichte*

Weinbergschnecken „RUN“ à la Elmar (Seniorchef)  
im berühmten Kräuterbutterrezept mit Steinofenbaguette \* ½ Dz. 9,90 €

Asiatisches Fingerfood „Dim Sum“, serviert im Bambuskorb  
5 gebackene Knuspergarnelen, 5 kleine Frühlingsrollen,  
3 Tempurateigtaschen mit feinem Fisch, dazu Soja- & Sweet-Chili-Dip \* 12,50 €

#### LACHSWRAP

mildgebeizter kanadischer Lachs mit Frühlingskräuter-Frischkäse  
gerollt im köstlichen Wrap an knackigem Frühlingsalat als Vorspeise 14,00 €  
mit weißem Balsamicodressing und Crispy Tofu Flacks \* als Hauptgang 21,50 €

### *Suppe aus eigener Herstellung*

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsebrunoise \* 5,80 €

Maiscrèmesuppe mit leichter Chili-Note \* 6,00 €

### *Früchte aus Gärten dieser Welt*

✓ Bunter, knackiger Blattsalat mit Gemüsechips \* 5,80 €  
in einem Dressing Ihrer Wahl: Kräuterrahm | Traubenkernöl-Balsamico  
Laktosefreies Joghurd dressing +0,50 €/Aufpreis \*

✓ Penne alla AntiPasti sautiertes, gegrilltes Gemüse, Parmesan & Rucola \* 16,90 €

✓ Klassisches WOK  
mit Glasnudeln, Pilzen, Paprika, Zuckerschoten, Möhren, Zwiebeln,  
mariniert in Sweet-Chili-Soße und Thai-WOK-Gewürz auf Basmatireis \* 17,00 €

Grüner Stangenspargel mit Miso-Mayonnaise als Vorspeise 16,50 €  
und gebratenen Scalops und ofenfrischem Knusperbrot als Hauptgang 29,00 €

#### **Miso-Paste: Das würzige Aroma aus Japan bereichert deine Küche**

Was ist Miso eigentlich? Es handelt sich dabei um eine rein pflanzliche, fermentierte Bohnenpaste mit sehr würzigem Geschmack. Neben den Hauptbestandteilen Sojabohnen + Wasser ist Koji eine wichtige Zutat. Dieser Schimmelpilz ist für die Fermentierung verantwortlich und verleiht ihr den begehrten Umami-Geschmack. Je nach Sorte kommen bei der Herstellung auch Weizen, Gerste und Reis zum Einsatz. Miso ist als Lebensmittel in der japanischen Küche weit verbreitet.



ZUSPÄNN  
à la carte

## UNSERE KLASSIKER



### *Fisch und Mee(h)r*

Frische Rhöner Bach-Forellenfilets (grätenfrei), gebraten ...

- | ... „Müllerin Art“, mit Zitronen – Butter und marktfrischem Gemüse \* 23,50 €
- | ... „Vogesen Art“, mit Mandelblättchen und marktfrischem Gemüse \* 23,50 €

Wir servieren Ihnen zu den Forellen aus klaren Rhöner Bächen heimische Butterkartoffeln.

### *Hauptgerichte*

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites \* 13,80 €

Pfannenschnitzel vom Landschwein „Rhöner Charme“  
mit frischen Frühlingskräutern, Lauch, Dörrfleisch, Rhöner Schmandsoße  
und herzhaften Speck – Bratkartoffeln \* 18,50 €

Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken, mit Preiselbeeren,  
Sardellenröllchen, Zitrone und Kapern, dazu Steinofenbaguette  
an bunten Blattsalaten in weißem Traubenkernöl-Balsamicodressing \* 22,90 €

#### GUTSHERREN PLATTE

mit Medaillons von saftigem Irish Hereford Rind, dem Landschwein,  
zarter Hähnchenbrust, dazu gebratene Champignons, Rahmsoße,  
Kräuterbutter, marktfrisches Gemüse und herzhaft Bratkartoffeln \* 22,50 €

Langsam geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira  
vom TV – Kultmetzger Lucki Maurer  
mit sautierten Kräuterseitlingen an Petersilienwurzel-Kartoffelpüree \* 22,50 €

#### LEICHTES LAMM | LOW CARB

Walisisches Lammrückenfilet, rosa gebraten  
auf sautiertem Frühlingsgemüse mit grünem Stangenspargel \* 26,90 €



\* Allergeninformation zu den gekennzeichneten Speisen finden Sie am Ende der Speisekarte  
Seniorenportionen, abzüglich 2,50 € pro Gericht, ist nur möglich bei Hauptgerichten.  
Bei Umstellung von Beilage auf Salat oder Gemüse berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.  
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir, bei einer Aufteilung eines Gerichtes auf zwei oder  
mehrere Teller, eine Aufwandspauschale von 3,00 € Tellergeld erheben müssen.

P r a f o r s t – D i e W a l d g a s t s t ä t t e

Zuspänn à la carte GmbH & Co. KG | Zuspänn Service+Tafelausstattung GmbH

Dr. Detlev-Rudelsdorff-Allee 2-4 · 36088 Hünfeld · Fon 06652 / 911 38 0 · Fax 06652 / 911 38 25 · Mail [service@zuspänn.de](mailto:service@zuspänn.de) · Web [www.zuspänn.de](http://www.zuspänn.de)