

*„Jeder hat seine Stärken - Wir kochen!“
Essen mit Wohlfühlgarantie - das versprechen wir Ihnen!
Vielseitig, bekömmlich und gepaart mit feinsten Raffinesse.
Herzlich willkommen im*

Restaurant „Blauer Drache“

Vorspeisen

*Kaninchenrücken im Ahle Wurstmantel
mit Karotten - Physalis - Chutney
€ 9,50*

*Terrine von Edelfischen
mit Blattspinat und Safrancreme
€ 7,90*

*Gebratener und marinierter Lauch
mit Schwarzwälder Schinken
€ 6,50*

Suppen

*Getrüffelte Selleriecremesuppe
mit Zimtcroustons
€ 5,50*

*Birnen - Erbsencremesuppe
€ 3,90*

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Flädle
€ 4,50

Salat

Salat von Gärten und Wiesen
mit gebratenem Gemüse, Sauerrahm, Pestoöl und Baguette
€ 11,90

Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Baguette
- *gegrillter Entenbrust € 15,80*
- *Garnelenspieße € 17,00*

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit cremigem Lauch und Petersilienkartoffeln
€ 15,50

Polarsaibling mit Gurkengemüse,
Chili, geräuchertem Schinken und Blattsalat
€ 17,00

Vegetarisch

*Artischockenrisotto
mit Rukola und Parmesan*

€ 9,50

Fleischgerichte

Nordhessisches „Cordon bleu“

*Paniertes Schweineschnitzel mit Ahler Wurst und Handkäs gefüllt
an Kräuterschmand, Bratkartoffeln und Blattsalat*

€ 13,80

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Kartoffelschnee und Pfifferlingen*

€ 17,50

*Kaninchenrücken im Ahle Wurstmantel
auf gebratenem Weißkraut und Kartoffelplätzchen*

€ 17,80

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße,
Dampfkartoffeln und Blattsalat mit Schmanddressing*

€ 13,90

*Das Beste vom Rind an Trüffeljus
mit glasierter Roter Beete und Selleriemouseline
€ 21,90*

Dessert

*Joghurtmousse
mit Johannisbeeren
€ 6,00*

*„Mohr im Hemd“
Kleiner gedämpfter Schokoladenkuchen
mit Sahne und Rum - Rosineneis
€ 8,50*

*Panna Cotta
mit Rhabarberkompott
€ 7,50*

*... und wenn Sie Lust haben reichen wir Ihnen gerne einen
Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato!*