

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

*Herzlich willkommen im*  
**BLAUEN DRAGONER**

*Dragoner's Genießer Menü*

*Rucolamousse mit Sauce Verde,  
gebratener Garnele und altem Balsamico*

\*\*\*

*Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Griebnocken*

\*\*\*

*Duett von Spanferkel & Frischling  
auf karamelisiertem Spitzkohl,  
Brezelgalette und Josterbeerenjus*

\*\*\*

*Holunderblüten-Creme-Brüllée mit marinierten Beeren*

*4 Gang € 32,00 pro Person*

*3 Gang ( ohne Vorspeise) € 26,00 pro Person*

## Vorspeisen

Rucolamousse mit Sauce Verde, gebratener Garnele und altem Balsamico

€ 9,00

Crème Brûlée von der Geflügelleber mit Johannisbeer - Chatney

€ 7,50

Salat von Garten und Wiesen mit gebratenem Gemüse,  
Sauerrahm, Pestoöl und Baguette

€ 7,00

## Suppen

Erfrischende Melonenkaltschale mit Räucherschinkenespuma

€ 4,50

Karotten - Orangensuppe mit Bergkäse

€ 4,20

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Griebnocken

€ 3,90

## Salat

Salat von Garten und Wiesen mit gebratenem Gemüse,  
Sauerrahm, Pestoöl und Baguette

Blauer Dragoner

€ 12,00

„Panzarella“

Italienischer Weissbrotsalat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Mozzarella und Baguette

€ 11,00

Blattsalatvariation mit Balsamicodressing, gegrillter Entenbrust und Baguette

€ 14,80

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge à la creme wahlweise mit gerösteten Semmelbröten oder Parmesanrisotto und Salat

€ 13,20

Fisch

Confierter Kabeljau auf Kartoffel - Olivenpüree und Blattsalat

€ 16,50

Rote Meerbarbe unter der Limonenkruste mit Kirschtomatenkompott und Risotto

€ 17,00

Fleischgerichte

Hessisches Schmandschnitzel mit Speck und Bratkartoffeln

€ 12,00

Blauer Dragoner

*Sattelstück vom friesischen Weideochsen an Portweinjus  
mit geschmorten Schalotten und Bratkartoffeln*

*180g 20,00€ oder 240g 26,00€*

*Duett von Spanferkel & Frischling auf karamelisiertem Spitzkohl,  
Brezelgalette und Josterbeerenjus*

*€ 16,50*

*Hähnchenbrustfilet mit Schwarzwälder Schinken im Tramezzinimantel  
an Zucchini Gemüse und Kartoffelbällchen*

*€ 14,50*

*„Bürgermeisterstück“*

*Sanft geschmortes Stück der Rinderkeule  
auf Vichy - Karotten und Semmeltalern*

*€ 15,00*

### *Dessert*

*Melonenparfait*

*€ 6,00*

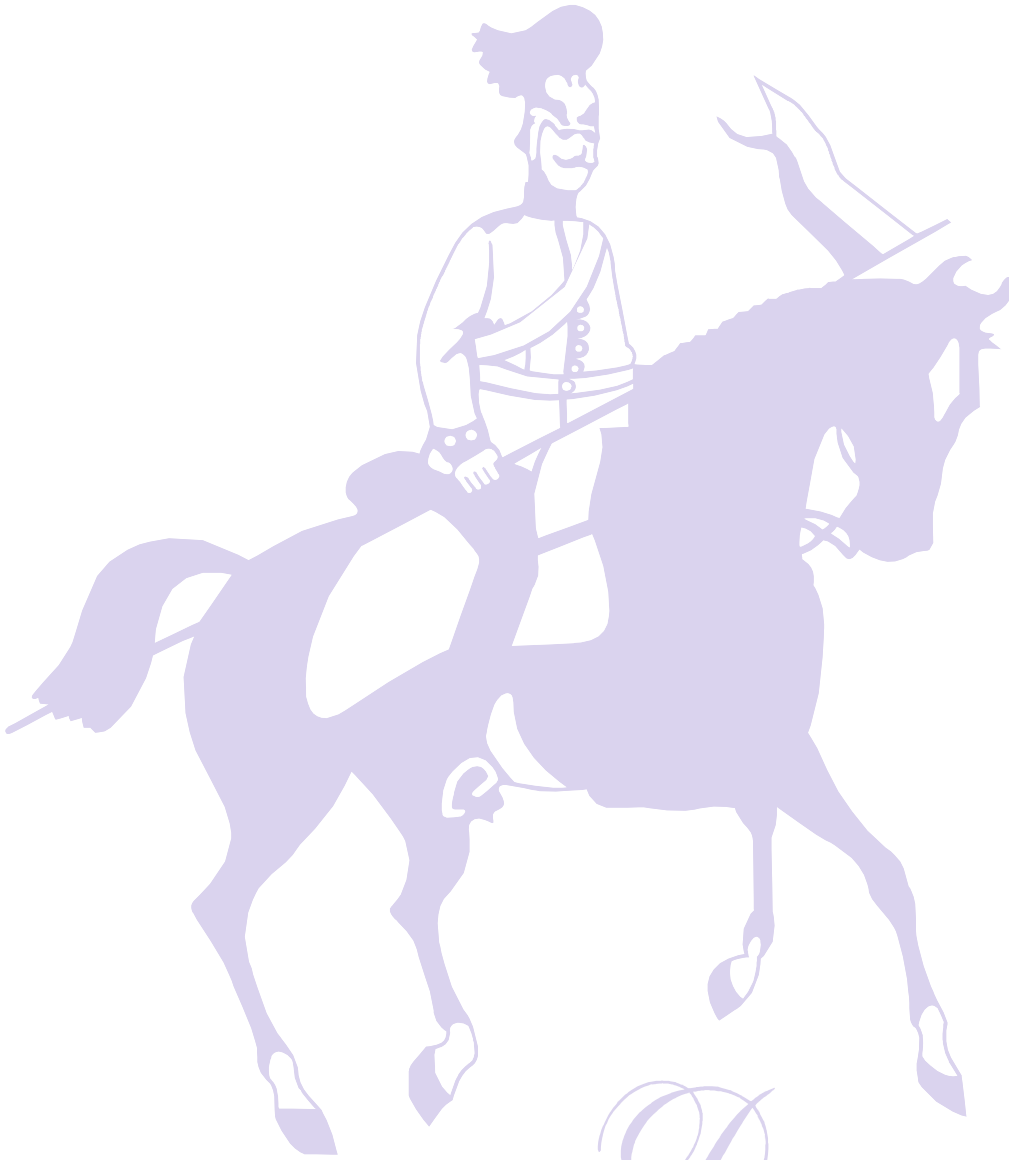
*„Mohr im Hemd“*

*Kleiner gedämpfter Schokoladenkuchen mit Sahne und Rum-Rosineneis*

*€ 8,50*

*Grießflammerie mit Kirschen*

€ 7,50



*Blauer Dragoner*