















Gruppenmittagstisch

ab 20 Personen

Le Déjeuner | Wählen Sie 3 Gerichte aus

-  Roter Linsen-Eintopf mit Kokosmilch & Cashewkernen - pikant 9.9
-  Ingwer-Karottensuppe mit karamellisierten Nüssen 9.9
-  Hessischer Tafelspitz-Eintopf mit Gemüsestreifen & Muschelnudel 10.9
-  Schwarzwurzel-Eintopf mit Baunataler Rinderhackfleisch & Kartoffeln 10.9
-   Grüne Sauce mit 2 Bio-Eiern vom Gut Kragenhof dazu Drillinge 13.9
-  Veganes Gemüse-Curry aus dem Wok mit Kokosmilch, Nüssen & Wildreis 14.9
-  mit Streifen vom nordhessischen BIOland Hähnchen 16.9
-  Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Nüssen & Cranberry-Dressing 15.5
-  Caesar Salad mit Romana-Salat, Streifen vom nordhessischen BIOland-Hähnchen, Datteltomaten, Champignons & Parmesan 16.9
-  Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein mit Drillingen & Grüner Sauce 16.9
-  Wirtshaus-Gulasch vom Baunataler Rind mit frischen Spätzle & Rotkohl 16.5

Kaffeeklatsch

ab 10 Personen

Café et Pâtisserie

Torten und Kuchen aus unserer hauseigenen Patisserie dazu Filter-Kaffee-Flat
 für 1 Stunde / pro Person
 für 1,5 Stunden / pro Person
 für 2 Stunden / pro Person
 für 2,5 Stunden / pro Person

10
12.5
15
17.5

• bei Reisegruppen ab 20 Personen 1 Begleitperson o.B
 • ab 40 Personen 2 Begleitpersonen o.B

 Vegan  Vegetarisch  Mit regionalen Produkten

Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

 BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

