

SUPPEN | VORSPEISEN | SALATE

Hummerschaumsüppchen

Minze | Erbse | Garnele

7,50

Tomaten Consommé

Basilikumnocken | Gemüsejulienne

6,00

Fjordlachstatar

Mango | Salatgurke | Wasabi | Sesam

10,90

Hausgemachte Kalbskopfterrine

gepökelte Kalbszunge | eingelegtes Gemüse | Senfsaat

10,90

Gebackenes Bio Ei

mit Estragon-Sauce Hollandaise ,

Trüffel- Kartoffelpüree,

Spinat und grünem Spargel

9,00

Caesar Salad

Romanasalat mit Parmesan, Cashewkernen

und gebackenen Hähnchenbruststreifen

klein 8,50

groß 13,80

HAUPTGERICHTE

Französische Maishähnchenbrust
Parmesanschaum | Waldpilzrisotto | grüner Spargel
16,80
als vegetarische Variante 13,80

Geschmorte Rinderbacke
Portweinjus | Spinat | Frühlingslauch | Trüffel- Kartoffelpüree
17,90

Zweierlei vom kurhessischen Hirsch
gepfeffertes Blaubeerkompott | Kartoffelbaumkuchen
Rosenkohl | Selleriepüree
21,50

Rhön Lammrücken aus dem Heubad
Bärlauch | Gnocchis | Rote Paprika | Zucchini
20,90

„Surf & Turf“
Pfefferbacher Angusrind und Riesengarnele
Süßkartoffelpüree | Spinat | Tomatenrelish | Mini Mais
24,00

Gebratenes Urbachtal Lachsforellenfilet
Zitronengras Schaum | Erbsen-Minz Püree | Kartoffeln | Romanasalat
16,50

FRISCH VOM GRILL

Unser Rind und Kalbfleisch stammt aus eigener Ammenkuhhaltung, bei der unsere Angusrinder das komplette Jahr im Freien verbringen und sich ausschließlich von Gräsern und selbsterzeugtem Futter ernähren.

Rumpsteak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

23,00

Rib Eye Steak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

24,00

Filetsteak vom Pfefferbacher Angusrind

circa 250g

27,00

Medaillons vom Schweinefilet

circa 220g

16,50

„Something Special“

„Thüringer Duroc“ Schweine Karree für 2 Personen

(niedergegart) circa 750g

p.P 22,00

Das Fleisch des Duroc Schweins zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett aus. Diese hochwertige Qualität des fein marmorierten äußerst zarten Fleisches ist ein pures Geschmackserlebnis.

Zu unseren Gerichten vom Grill servieren wir Ihnen :

Speckbohnenragout oder Salat

Pommes oder Bratkartoffeln

(Süßkartoffel Pommes + 1,50)

außerdem können Sie wählen zwischen:

Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Sauce Bearnaise

(Trüffelbutter +1,50)

COMBECHERS KLASSIKER

(Hessen à la carte)

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes oder Bratkartoffeln
und einem Beilagensalat

Wahlweise mit:

Champignonrahm, Hessischer Schmandsoße oder Paprikasoße

13,50

Cordon bleu vom Pfefferbacher Angus Milchkalb
mit Zitrone, Bratkartoffeln
und Beilagensalat

19,50

Hausgemachte Schwälmerklöße
mit Schinken- Sahnese
und einem Schmandsalat

11,80

Gekochter Rindertafelspitz
mit Frankfurter Güner Soße
und Petersilienkartoffeln

15,50

Geschmorte Roulade vom Pfefferbacher Angus Rind
mit rahmigem Wirsing und Schwälmerkloß

15,50

Rindertatar vom Pfefferbacher Angusrind
zum selber anmachen
mit frischem Graubrot

klein 9,90

groß 15,50

DESSERTS

Blaubeerragout

Schmandeis | Honig | karamellisiertes „Müsli“

7,00

„Schwarzwälder Kirsch“

Schokoladenküchlein | Kirschorbet und Ragout | Kirschwasserschaum

7,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf ,Kernen und frischem Graubrot

7,00

Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,50

Hausgemachte Eissorten

Schmandeis

Nougateis

Weißes Schokoladeneis

Kirschorbet

Mangosorbet

Frankfurter Grünesoße Sorbet

pro Kugel 2,50

Sahne extra 0,50

COMBECHERS MENÜ

Fjordlachstatar
Mango | Salatgurke | Wasabi | Sesam

Tomaten Consommé
Basilikumnocken | Gemüsejulienne

„Surf & Turf“
Pfefferbacher Angusrind und Riesengarnele
Süßkartoffelpüree | Spinat | Tomatenrelish | Mini Mais

oder

Gebratenes Urbachtal Lachsforellenfilet
Limonenschaum | Erbsen-Minz Püree | Kartoffel | Romanasalat

Blaubeerragout
Schmandeis | Honig | karamellisiertes „Müsli“

als 4 Gang 38,90

als 3 Gang 28,90
(ohne Fjordlachstatar)