

heimatküche
und
braukunstwerke!

Hallo.

Herzlich willkommen in der "tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke". Wir erzählen euch kurz, was es bei uns zu erleben gibt, aber wirklich kurz, denn ihr sollt bei uns einfach eine entspannte, gute und genussvolle Zeit haben.

Heimatküche der letzten 115 Jahre

Nach über 100 Jahren öffnen wir für euch die Türen der Villa Raab. Der alte Ludwig Raab hat sie seiner Marie im Jahr 1904 aus Liebe erbaut und wir haben sie fünf Jahre lang mit viel Herzblut für euch wieder hergerichtet. Nun ist „tante mathilde“ eingezogen und lädt euch ein, in ihre Wohnstubb. Viele von euch kennen „mathilde“ vielleicht schon aus dem Schloss, wo sie für ihre Gaumenfreuden bekannt war. In der Villa Raab zieht „mathilde“, sinnbildlich wie daheim, jedoch ihre Schürze an und wird zur „tante mathilde“, die sich mit Leidenschaft der Heimatküche widmet, so als ob sie Familie und Freunde zu Besuch bekommt. Rezepte der Region aus den letzten 115 Jahren werden neu interpretiert.

In der „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ geht es um Tradition und meisterliches Handwerk, Heimathäppchen und fein geselchtes Kassler mit frischem Treberbrot stehen auf der Karte.

Einfach, lecker, regional.

Braukunstwerke aus der Region

Doch der Mensch lebt nicht von Brot allein und der Name „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ sagt es schon sehr deutlich: Neben traditioneller und kreativer Heimatküche gibt es ein breites Angebot regionaler Bierspezialitäten direkt vom Fass und aus der Flasche. Aus fünf Zapfhähnen fließt das „flüssige Gold“ für die durstigen Kehlen, dass unser Braukünstler Nico Döring vom ATELIER VRAI für die „tante mathilde“ braut.

Wir wünschen euch eine großartige Zeit!

Auf in den Tag.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Frühstück ist für uns eine der wichtigsten Mahlzeiten des Tages, für die wir euch ganz besondere Produkte aus unserer Region zusammengestellt haben.

Frischeste Brote und Brötchen, Käse und Worscht – alles aus Meisterhänden nur einen Steinwurf von uns entfernt hergestellt. Direkt aus der Küche reichen wir euch frisches Rührei und Pancakes und neben klassischem Filterkaffee und Tee servieren wir euch natürlich auf Wunsch auch Kaffeespezialitäten*.

pro Person: 23,90

Frühstückszeiten

Mittwoch bis Samstag | 08:00 bis 11:00 Uhr
Sonntags | 08:00 bis 13:30 Uhr

Abendessen (warme Küche)

Mittwoch - Samstag | 17:30 bis 21:30 Uhr

*Filterkaffee und Teeauswahl inbegriffen – Spezialitätenkaffees werden zusätzlich berechnet. Kinder bis 6 Jahre kostenfrei | 6 – 10 Jahre zahlen 50 %.

Verduuwer – zum Anstoßen

HORNDREHER ROYAL	4,80
Horndreher Kellerbier Creme de Cassis	
MATHILDE	7,90
Apfel-Birnen Secco gezapft vom Fass mit Aperol oder Ramazzotti Rosato	
MARTINI POMEGRANATE	8,20
Martini Bianco Schweppes Pomegranate Minze	
TEQUILA WILDBERRY	8,20
Tequila Silver Schweppes wild berry Limette	
GIN SPICY	8,90
Malfy Limone Bio-Ingwersirup Tonic Water	
APEROL SPRIZZ	8,20
Aperol Prosecco Soda Orange	
LILLET BERRY	8,20
Lillet Schweppes wild berry Limette	

Verduuwer alkoholfrei

VIRGIN APEROL SPRIZZ	7,70
Sekt 0,0% Monin Orange Spritz Soda Orange	
VIRGIN BERRY SPRIZZ	7,70
Schweppes wild berry Grenadine Soda Limette	
HIMBEER MOJITO 0%	7,80
Schweppes Virgin Mojito Himbeersirup Limette Minze	
VILLA BEE 0%	7,70
Monin Mandel Orangensaft Doppelter Espresso	
GREEN SWAN 0%	7,70
Grüner Apfel Minze Zitronenlimonade Limette	

Craftbier frisch gezapft!

Unser Biersommelier und Braukünstler Nico Döring entwickelt seit einigen Jahren in seinem Brauatelier in Romrod individuelle Biere. Nicht pasteurisiert, nicht filtriert, aber dafür mittlerweile mehrfach bei internationalen Bierwettbewerben ausgezeichnet, braut er unter dem Namen „ATELIER VRAI“ als „Gypsybrewer“ in einer kleinen fränkischen Familienbrauerei seine Braukunstwerke. Stets wechselnd haben wir aktuell folgende Kreationen am Hahn:

PRO-BIERS DOCH MAL

6,00

Unser BIER-TASTING-BOARD mit 3 x Bierproben 0,1l vom Fass nach deinen Wünschen.

DAS PILS | PILS | 4,9 %

Der Klassiker unter den Bieren wurde teils mit neuen Hopfensorten gebraut. So bekommt es ein neues Gewand. Fein filtriert, goldgelb im Glas und das Herz von Fans klare Biersorten macht Freudensprünge.

Aromenspiel: Hopfen, Blumen

0,3 | 3,90
0,5 | 5,80

PALE ALE | PALE ALE | 5,8 %

Als schlankes Pale Ale, ist es das perfekte Bier für die fruchtig-herbe Seite des Lebens. Kaltgehopft mit 3 verschiedenen Hopfen aus dem Yakima Valley.

Aromenspiel: Zitrus, Mango, Steinfrucht, fruchtig

0,3 | 4,80
0,5 | 6,20

HORNDREHER | HELLES KELLERBIER | 5,2 %

Fränkisches „Schüttbier“ mit traditionellem Maisch-Verfahren, böhmischen Tennen Malz und 4 Aromahopfen aus der Hallertau gebraut.

Aromenspiel: kernig-malzig, leicht blumig-fruchtig

0,3 | 3,90
0,5 | 5,80

BRLO NAKED | ALKOHOLFREIES PALE ALE | 0,5 %

Haufenweise Hopfen kombiniert mit Malz- und Honignoten geben diesem Bier den vollen Geschmack. Lasse es dir nicht entgehen!

Aromenspiel: malzaromatisch, Zitrusfrüchte

0,3 | 3,80
0,5 | 5,70

SAMT UND SEIDE | PORTER | 4,7 %

Feines Porter mit kräftigen Röstmalzaromen, sanftem Körper und samtigem Mundgefühl. Passt wunderbar zum gebratenen Fleisch und kräftigen Saucen.

Aromenspiel: Zartbitterschokolade, dunkles Karamell, Mokka

0,3 | 4,60
0,5 | 6,20

BRAUKUNSTWERKE mit und von Freunden

Von unseren befreundeten kleinen und inhabergeführten Brauereien aus ganz Deutschland haben wir euch weitere besondere Braukunstwerke mitgebracht. Hier findet ihr auch immer die sehr gefragten super hopfigen Neukreationen vom ATELIER VRAI und BLECH.BRUT. Nur solange der Vorrat reicht.

LLAMAGGEDON | BLECH BRUT | BAMBERG | WEST COAST IPA | 7,6% 0,44 | 9,10

Ob zum Burger oder Rindersteak, Dieses IPE liefert die perfekte, schnurgerade Erfrischung. Schön gekühlt spielt der Hopfen seine ganze Bandbreite aus und durch die trockene Linie bleibt die Lust auf den nächsten Schluck erhalten.

Aromenspiel: Traube, Zitrus, trocken

BUY OR DIE SLIME | BLECH BRUT | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA | 5,7% 0,44 | 8,80

Wie sieht dein Monster aus? Die Frage stellten sich die kreativen bei Blech Brut und es entstand eine Monsterreihe. Dank moderner Kalthopfung entsteht eine Aromaexplosion, der man sich kaum entziehen kann. Warum auch?

Aromenspiel: Steinfrüchte, Beeren, sanft bitter

PEEKA | BLECH BRUT | BAMBERG | SMOOTHIE SOUR | 3,5% 0,44 | 8,50

Sour mit großartigen Sommer Früchten. Mit wenig Alkohol sehr leicht und dennoch intensiv saftig. Auf den Sommer, Prost!

Aromenspiel: Brombeere, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere

NEVER EVER ON A FIRST DATE | ATELIER VREI | HEIDELBACH | NEW ENGLAND IPA | 6,9% 0,44 | 8,90

Perfektes Bier für deinen modernen IPA-Einstieg. Cremig, fruchtig und mild bitter. Einfach herrlich. PROST!

Aromenspiel: Traube, Ananas, angenehme Bitterkeit

CONGRATS! YOU´RE NOT LOOKING AT YOUR PHONE | BLECH BRUT | BAMBERG | TRIPLE NEW ENGLAND IPA | 9,2% 0,44 | 9,40

Der erste Schluck ist saftig und nach einem Augenblick zeigt sich die Komplexität und Tiefgang. Ein modernes, hocharomatisches NEIPA. Dieses Bier zeigt, wie weit Hopfenaromatik gehen kann.

Aromenspiel: Ananas, Mango, kräftig

DAS HELLE | TILMANS BIERE | MÜNCHEN | NEO HELLES | 5,1% 0,5 | 6,90
Dieses Bier hat fast schon Kultcharakter und nicht nur wegen des großartigen Etiketts.

Aromenspiel: Kaffee, klassisch malzig süffig, aber mit einem Zitrus-Hopfenkick

POSTILLON WEIßE | BRAUEREI HÖNIG | TIEFENELLERN | WEIZEN 0,5 | 5,60
4,9%

Wir sind immer froh euch einen ´´Franken´´ anbieten zu können. Dieses Bier ist hefetrüb, malzig und süffig. Es bleibt sanft und weich.

Der Sommer kann kommen!

Aromenspiel: malzig, süffig

POSTHÖRNLA | BRAUEREI HÖNIG | TIEFENELLERN | RAUCHBIER 0,5 | 5,70
5,4%

Ein Rauchbier der milden Sorte. Als Einsteiger Bier super geeignet. Unheimlich angenehm zu trinken und auf der Terrasse geht auch ein Zweites 😊

Aromenspiel: fein rauchig, malzig

FRUITESSE | LIEFMANS | OUDENAARDE | FRUCHTBIER | 3,5 % 0,25 | 5,90
Eine wundervolle belgische Bierspezialität. Der Alkoholgehalt ist angenehm und das Bier behält seine süße, süffige und fruchtige Art.

Aromenspiel: Kirschen Erdbeeren, Himbeeren!

SANDDORINI | KUEHN KUNZ ROSEN | MAINZ | SOUR ALE | 5,8 % 0,33 | 6,10
Ein außergewöhnliches Getränk das, durch den Sanddorn, eine orangefarbene bekommen hat. Sehr erfrischend, der Sommer kann kommen!

Aromenspiel: trocken, Sanddorn, bitter

HEFEWEIZEN | WILL BRÄU | MOTTEN | WEIZEN | 5,5 % 0,5 | 5,50
Durstlöcher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.

Aromenspiel: malzig, fruchtig

Ohne Alkohol!

ÜNN | KEHRWIEDER BRAUEREI | HAMBURG | IPA 0,4%

0,33 | 5,90

Mit Preisen überschüttetes alkoholfreies, kaltgehopftes Modern Pale Ale. Geschmack und alkoholfrei geht nicht? Und wie es geht!!

Aromenspiel: Steinfrucht, getreidig-karamellig

LOLA | BRAUHAUS NITTENAUER | NITTENAU | PORTER 0,4 %

0,33 | 6,80

Auch ohne Alkohol kein leises Bier! Tiefdunkel, cremig und hellbraune Schaumkrone, was für ein Statement! In der Nase landen Röstnoten, frischer Kaffee, dunkle Schokolade und ein Hauch Vanille. Gebraut mit Hopfensorten Hellertauer Tradition und Spalter Select, ideal für lange Abende.

Aromenspiel: Schokolade, Röstmalz, Kaffee, Pflaume

KRIEK | LINDEMANS | BELGIEN | FRUCHTBIER 0,0 %

0,25 | 6,20

Ein Bier das die Sauerkirsche auf ein Podest gestellt hat und das ist auch gut so! Es folgt ein leichter Beeren Geschmack, schöne Kohlensäure, leichter Hopfennote. Wer Kirschen mag, kommt an diesem Bier nicht vorbei!

Aromenspiel: Kirsche, süffig

MIAMI GROVE | KEHRWIEDER BRAUEREI | HAMBURG | JUICY PALE ALE | 0,4 %

0,33 | 6,30

Der Sommer ist nicht mehr weit! Leuchtend goldgelb im Glas erinnert es uns an den nächsten Strandtag. Feiner weißer Schaum, cremig und definitiv mehr als nur eine alkoholfreie Alternative!

Aromenspiel: Ananas, süffig, Grapefruit

THE WIT | BRAUHAUS NITTENAUER | NITTENAU | WITBIER 0,5%

0,33 | 5,90

Witbier ist ein belgischer Bierstil, der mit Weizenmalz, aber auch mit Orangenschalen und Koriandersamen gebraut wird. Macht auch alkoholfrei viel Spaß im Glas.

Aromenspiel: Steinfrucht, Orange, Zitrone und Koriander

FREISCHWIMMER | ORCA BRAU | NÜRNBERG | BIER UNTER 0,5%

0,33 | 6,20

Ein Bier das alle Bierstyle abdeckt. Also kann es gerne zu jeder Gelegenheit und, durch seine Leichtigkeit, auch zu jeder Tageszeit getrunken werden.

Aromenspiel: malzig, hopfig

- FRUITESSE | LIEFMANS | OUDENAARDE | FRUCHTBIER 0,0%** 0,25 | 5,30
Das kirschröte Fruchtbeer schmeckt wie ein massiv fruchtiger Sekt mit Beeren und erfrischend spritzig
Aromenspiel: Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Holunderbeere, zart blumig (Veilchen)
- LIMBO RIESLING | MIKKELLER | KOPENHAGEN | SOUR 0,3%** 0,33 | 6,40
Ein Großer aus der Craft- Bierwelt zeigt seine Kreativität! Der Saft der Trauben kommt von den Weinbergen an der Mosel. Das Bier ist trocken, leicht säuerlich einfach toll!
Aromenspiel: Traube, Zitrus, frisch
- VOGELSBERGER NATURBURSCHE | FEINHERB-FRISCHES BIO CRAFT BIER | LAUTERBACH | VOLLBIER 0 %** 0,33 | 4,90
Der ideale Durstlöscher. Biergenuss der Extraklasse aus der Region.
Aromenspiel: malzig, hopfig-feinherb, isotonisch & kalorienreduziert
- HEFEWEIZEN | WILL BRÄU | MOTTEN | WEIZEN | 0%** 0,5 | 5,00
Isotonischer Durstlöscher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.
Aromenspiel: malzig, fruchtig

Aus der Traube!

WEINE

WEISSBURGUNDER – TROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,80
0,75 | 33,00

Leichtfüßig und fruchtig ein Wein mit feiner Süße und Säurestruktur. Zu leichten Speisen oder gut gekühlt auf der Terrasse.

LIEBLINGSWEIN – HALBTROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,30
0,75 | 31,40

Die Reben von Silvaner, Scheurebe und Kerner werden vermählt zu diesem frischen fruchtigen Weinvergnügen. Viel Aromatik erfreut die Nase und verwöhnt den Gaumen mit Leichtigkeit und Restsüße.

PINKFEIN – TROCKEN-FRUCHTIG | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,60
0,75 | 32,50

Die Cuvée aus weißen und roten Trauben ist ein echter Durstlöcher. Der perfekte Partner für gesellige Momente. Feine Erdbeer Aromatik, sanfte Restsüße und erfrischende Säure.

TEMPRANILLO – TROCKEN | WEINGUT CARE | CARINENA | SPANIEN 0,2 | 9,70
0,75 | 36,50

Ein reichhaltiger und kraftvoller Wein mit perfekt integrierten Frucht- und Holznoten. Ausgeglichen wird er mit würzigen Noten und mineralischen Anklängen.

Passt wunderbar zu dunklem Fleisch, Pasta und Hartkäse!

SEKT | PROSECCO

RIESLING SEKT – TROCKEN | HAUSMARKE | WHITE EDITION 0,15 | 6,30
0,75 | 32,20

Unser „Weddingsekt“ aus Romrod! Ein echter deutscher, fruchtiger und prickelnder Riesling.

VILLA SANDI - FRIZZANTE BIANCO SECCO – TROCKEN | VENETIEN 0,15 | 5,50
0,75 | 32,00

Ein frischer und fruchtiger Begleiter in allen Lebenslagen. Apfelaromen kommen durch feine und spritzige Perlen wunderbar zur Geltung.

APFELSECCO – ALKOHOLFREI | RAUMLAND | REINHESSEN 0,15 | 6,90
0,75 | 36,20

Viel Frucht in der Nase und am Gaumen, beschwingter Genuss und eine fast hundertprozentige Alternative zu Sekt und Prosecco.

Dooschlöscher 0%

HEIMAT TAFELWASSER

Laut | Leise

0,3 | 2,70
1,0 | 6,60

SINALCO

Coke Classic | Zero

Zitrone | Orange

Spezi

0,3 | 3,80

SÄFTE

Orange | Apfel

0,3 | 4,10

SCHORLEN

Orange | Apfel

0,3 | 3,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Erdbeere-Zitrone

Pfirsich

Mandarine

Rote Früchte

0,3 | 5,20

Gemeschd 0%

ILLUSIONIST | 0%

Illusionist Masquerade Gin 0,0 | Zitronensaft | Schweppes White Peach

7,90

PINK RASPBERRY

Himbeere | Pink Grapefruit | Cranberrysaft

7,90

ROSEANNE

Hibiscus | Pink Grapefruit | Zitronensaft | Soda

7,90

HIMBEER MINZE

Himbeere | Minze | Cranberrysaft

7,90

HOT RHABARBER

Rhabarber | Spicy ginger

7,90

Mixes & Longdrinks!

VILLA PALOMA Pfirsichlikör Vodka Grenadine Limejuice Orangensaft	8,90
HUGO Prosecco Holunder Minze Soda	8,20
PEACH CITRUS BELLINI Pfirsich Limettensaft Prosecco	8,90
TEQUILA PEACH Alto Tequila Schweppes White Peach	8,90
VILLA MULE Vodka Lime Ginger beer Gurke	9,50
CUBA LIBRE MIT HAVANA 3 JAHRE Havana (3y) Limette coke	9,50
CUBA LIBRE MIT HAVANA 7 JAHRE Havana (7y) Limette coke	11,20
BIERESEL Gin Malfy arancia Zitronensaft Sommer Pale Ale	9,50
BLACK VELVET Samt und Seide Porter Apfelsecco	8,20
SUMMERDREAM Absolut Sensations Tropical fruit 20% Alk/Vol weniger Goldberg Pink Grapefruit	8,20

Gin & Tonic!

DER HOPFEN GIN | WACKEN BRAUEREI | WACKEN | 42,4 % 4CL | 8,40

Aromenspiel: Wachholder, zitrusartige und florale Noten

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

GIEßEN GIN | GIEßEN DRY GIN | GIEßEN | 46 % 4CL | 8,80

Aromenspiel: Wachholder, Apfel, Rhabarber und Hibiskusblüte

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

BEMBEL GIN | SHIP IT | SELIGENSTADT | 43 % 4CL | 8,00

Aromenspiel: grüner Apfel, Wachholder, Zitrone und Koriander

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

RHÖN DISTEL DRY GIN | SCHLITZER DESTILLERIE | SCHLITZ | 40 % 4CL | 8,40

Aromenspiel: Wachholder, Rhöndistel

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

HENDRICK'S | DRY GIN | SCHOTTLAND | 44 % 4CL | 7,90

Aromenspiel: Wachholder, Rose, Gurke

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

Gin Tonic 0%

MOMOTARO GIN | GIN ZERO | WESTHOFEN | 4CL | 8,30

Aromenspiel: Lotusblüte, Yuzu-Zitrone, Wachholder und Sencha Tee

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

THE ILLUSIONIST MASQUERADE GIN | GIN ZERO | DÄNEMARK | 4CL | 8,30

Aromenspiel: würzige, blumige Note

Passendes Tonic Water: INDIAN TONIC

TONIC WATER on TOP TONIC WATER | GOLDBERG | PADERBORN 4,80
TONIC WATER | THOMAS HENRY | BERLIN

Hochprozentiges!

SCHLITZER DESTILLIERE | MILDE OBSTBRÄNDE

MILDE MARILLE 38 %	2 CL	5,50
MILDE HIMBEERE 35 %	2 CL	5,50
MILDE HASELNUSS 35 %	2 CL	5,50
MILDE ZWETSCHGE 35 %	2 CL	5,50

SCHLITZER DESTILLIERE | OBSTBRÄNDE

MIRABELLENBRAND 40 %	2 CL	5,60
WILLIAMS-CHRIST BIRNEN BRAND 40 %	2 CL	5,60
OBSTBRAND 40 %	2 CL	4,50
HIMBEERGEIST 40 %	2 CL	5,60
WILDKIRSCHENBRAND 43 %	2 CL	7,00
HAGEBUTENBRAND 40 %	2 CL	6,40

SCHLITZER DESTILLIERE | SHOTS

BIERBRAND 38 %	2 CL	6,50
BURGEN DOPPELKORN 38 %	2 CL	4,40
BURGEN KÜMMEL 35 %	2 CL	4,30
NUSSLER DREIFACH NUSS 33,3 %	2 CL	5,80

SHOTS

NONINO GRAPPA TRADITIZIONE	2 CL	3,90
TEQUILA 100% AGAVE ALTOS	2 CL	7,00
OUZO MALTESER	2 CL	3,90
LICOR 43	4 CL	5,20
BAILEYS	4 CL	5,80
SAMBUCA	2 CL	4,00
RAMAZOTTI	4 CL	6,00
AVERNA	4 CL	5,90
FERNET BRANCA	2 CL	3,90
UNDERBERG	2 CL	4,50
JÄGERMEISTER	2 CL	3,90
MARTINI BIANCO	4 CL	4,80

VODKA

SCHLITZER BURGEN VODKA | 37,5% 2 CL 5,90

SCHLITZER DESTILLERIE | DAVID HERTEL | LIKÖRE

ZITRONEN-INGWER LIKÖR | 28 % 2 CL | 5,40

WALDBEEREN LIKÖR | 28 % 2 CL | 5,40

BIERLIKÖR | 18 % 2 CL | 5,60

WHISKY LIKÖR | 32 % 2 CL | 5,20

BIO BRANDY AUS RÜDESHEIM

ARTWERK MASTER EDITION

4CL | 12,60

Ein Brandy, der fruchtiges Aroma nach getrockneten Früchten und Holznoten französischer Eiche in eine beeindruckende Balance bringt. Mehrfach ausgezeichnet, und das zurecht!

ARTWERK BRANDY

4CL | 9,50

Ein handgemachter Brandy mit wunderbaren Aromen von getrockneten Früchten und Vanille. Überzeuge dich selbst!

SCHLITZER DESTILLERIE | WHISKY

SINGLE GRAIN WHISKY | 4 CL | 14,90

SINGLE MALT WHISKY CLASSIC PEDRO XIMENEZ | 48% 4 CL | 13,90

Heißgetränke!

KAFFEE | HEISSE SCHOKOLADEN

CAFE CREMA	3,90
ESPRESSO	3,80
ESPRESSO DOPPIO	5,10
CAPPUCCINO	4,20
MILCHKAFFEE	4,80
LATTE MACCHIATO	4,80
ESPRESSO MACCHIATO	4,80
HEISSE SCHOKOLADE	3,90
VEGANE VARIANTE	+0,60

TEE IM GLAS 4,20

LOW RIDER	BIO-GRÜNTEE
SMOOTH OPERATOR	BIO-KAMILLENTÉE
MAYBE BABY	BIO-FRÜCHTETEE
LAZY DAZY	BIO-SCHWARZTEE EARL GREY
ENGLISH BREAKFAST	BIO-SCHWARZTEE
SAINT PETER'S	BIO-KRÄUTERTEE
MASTER MINT	BIO-MINZTEE
ORANGE SAFARI	BIO-ROOIBOSTEE ORANGE

TEE IM KÄNNCHEN 5,20

TEAM SPIRIT	BIO-KRÄUTERTEE GRÜNTEE
KARIBU SUN	BIO-ROOIBOSTEE JOHANNISBROT, ZIMT
HEIDI'S DELIGHT	BIO-BERGKRÄUTERTEE
DIGITAL DETTOX	BIO-FRÜCHTETEE
STRAIGHT FORWARD	BIO-ASSAMTEE

KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN

heimatküche und braukunstwerke für euch zum Feierabend. Dabei interpretieren wir verborgene Rezeptschätze aus Omas Küchenschrank.

HEIMATHÄPPCHEN

13,50

4 verschiedene Gläschen mit regionalen und hessischen Genüssen, Treberbrot und ein Baby-Bier:

Kochkäse und Ahle Woscht | Bärlauch-Frischkäse | Kartoffel-Gurkensalat mit Villa Raab Kasseler | Spargel-Erdbeersalat mit frischer Minze



-Unser Treberbrot wird in der Bäckerei Lind in Romrod gebacken-

SO E GEMECKER (vegan)

11,50

Spargel-Erdbeersalat | frische Wildkräuter | Minze | Treberbrot

-Wir verwenden ausschließlich deutschen Spargel-

LECKER SUPP

HUDELE

8,50

Spargelcremesuppe | Einlage vom grünen Spargel | Treberbrot

WANDE IWWERZWERCH WIRSCHD (vegan)

6,80

Bärlauchcremesüppchen | frische Kresse | Treberbrot

OBERHESSISCHE FLEISCHESLUST

KAMERAD SCHNÜRSCHUH 2.0

25,80

100 % Wagyu Beef (180g Rohgewicht)
Kartoffel-Sauerteig-Bun | Blattsalat | Bacon Jam | Salat | Tomate | Gurke |
Bärlauch-Frischkäse | Schmorzwiebeln | gebratene Drillinge | Trüffel-
Mayonnaise

-Unser Wagyu Fleisch beziehen wir vom „Vogelsberger“ aus Romrod- Zell-

GEGRILLTES WUTZEDING

16,50

Mariniertes Schweinenackensteak vom Vogelsberger Landschwein |
Kräuterbutter | Kren & Wasabi | Spargel-Paprikagemüse | Rosmarin-
Kartoffeln | Kräuteröl von der Grünen Soße



Unsere Schweinenackensteaks beziehen wir vom „Vogelsberger“ aus Romrod- Zell-

HERUM(LAMM)ENTIEREN

25,80

Rosa gebratene Lammhüftsteaks | geschmorter Spitzkohl |
Kartoffelplätzchen | Thymian-Kellerbier-Jus

VILLA RAAB CURRY-WOSCHT (250 Gramm Rohgewicht)

10,50

Villa Raab Curry-Woscht | Röstzwiebeln | frischer Zwiebellauch | Smoked
Honey | grober Curry | Baguette



-Unsere Bratwurst wird in der Metzgerei Otterbein in Lauterbach- Maar hergestellt-

VEGETARISCH | VEGAN

PIFFFEDEGGEL – frische Pasta (vegetarisch)

14,50

Frische Nudeln | Spargelgemüse in Rahm | gebratener grüner Spargel | geriebener Käse vom Melchiorgrund

LUMBESÄCKEL (vegan)

15,80

Grünkohl-Hanf-Bratlinge | Spargel- Paprikagemüse | Rosmarinkartoffeln | geschmorte Kirschtomaten | Kräuteröl

FISCHERS FRITZE

NUFFZUS

24,50

Gebratenes Zanderfilet | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | geschmorte Kirschtomaten | Bärlauchsoße

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GOLDBRAUNE KARTOFFELRÖSTI

8,50

wahlweise mit

... Mini-Bratwürstchen | Ketchup

... Apfelkompott

SÜßE KÖSTLICHKEITEN!

GROUSVADDER FROST (vegan)

Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

8,00

-Auch alkoholfrei möglich-

BEI HEMMBELS UNNERM SOFA

Apfelschupfer | Vanillesoße | geschmorter Rhabarber

10,50

GEFÜLLTER BLUMMEDOPP

Schoko-Blumentopf | Erdbeereis | Limetten-Sponge | frische Erdbeeren |
Vanilleschaum

12,50



Im Vogelsberg kocht es – nicht mehr unter der Erde, aber dafür umso spannender in den Küchen der Restaurants, die sich zu einem besonderen Netzwerk zusammengefunden haben – der Vulkan kocht!

Die Idee dahinter: Landwirtschaft und Gastronomie arbeiten eng zusammen, um mit Produkten und Gerichten aus der Region Gäste zu begeistern. Wir verwenden für die Gericht Ausschließlich Produkte aus der Region.

EURE HEIMATKÜCHE!

Ihr habt ein echt heimatliches Rezept, das ihr uns gerne mal ans Herz legen wollt? Prima, dann schreibt es doch einfach auf, inklusive Kontaktdaten (Name und E-Mail) und vielleicht kommt euer Lieblingsrezept aus über 100 Jahren Heimatküche demnächst auf die Karte. Als Dank laden wir euch dann mit 4 Personen zum Essen in die „tante mathilde“ ein.

Gebt euer Rezept einfach bei uns ab!