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 (Küchenzeiten, ihr könnt gerne länger bei uns etwas trinken)

An Feiertagen können unsere Öffnungszeiten abweichen.

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

VORSPEISEN

heimatküche und braukunstwerke für euch neu interpretiert.

HEIMATHÄPPCHEN 14,50
4 verschiedene regionale und hessische Genüsse, Treber-Brot und ein Baby-Bier:

Räucherlachs, Apfel, Gurke, Meerrettich | Vogelsberger Rinderschinken, Preiselbeeren, Sellerie | Rote Bete, Ziegenkäse, Walnuss | Forelle, Kartoffel, Dill

Unseren Rinderschinken beziehen wir vom „Vogelsberger" in Romrod-Zell

VOGELSBERGER TAMAGO (vegetarisch) 11,50
Omelett | grüne-Sauce-Spiegel | Kartoffel-Crumble | Handkäs'-Creme | Feldsalat

Unsere Eier beziehen wir vom Kleebrunnenhof in Alsfeld

GEBEIZTE SOUS-VIDE-FORELLE 12,50
Schwarzbrot-Crumble | Dill-Öl | Gurken-Gel | Buttermilch-Mousse

HIMMEL UND ERDE 12,50
Gebratene Vogelsberger Blutwurst | Speckmarmelade | geräuchertes Apfelmus | Kartoffel-Espuma

SUPPEN

TOPINAMBUR (vegan) 9,50
Trüffel | Affila-Kresse |Treber-Brot

GÄNSE-CONSOMMEÉ 9,90
Rotkohl | Tortelloni | Treber-Brot

Unser Treber-Brot wird in der Bäckerei Lind in Romrod gebacken

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und 7% bei Speisen. | Zu Allergenen berät euch gerne unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

ENTENBRUST 27,80
Brombeeren | gebratene Schwarzwurzel | Wacholder-Jus mit Schlitzer Burgen-Gin | Polentataler

KALBS-TAFELSPITZ 24,50
Sellerie | geschmorter Lauch | Estragon-Jus | Apfel-Gel

KRÄUTERSEITLINGE (vegan) 19,50
Kartoffel-Mousseline | geschmorter Wirsing | Schalotten-Balsamico-Sauce

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Kartoffelhof Staufenberg in Wasenberg

ZANDERFILET 22,50
Grüne-Sauce-beurre-blanc | Apfelwein-Sauerkraut | Sellerie-Kartoffel-Stampf | Kräuter-Öl

KÜRBIS-TOPINAMBUR-PASTA 17,50
Hokkaido | schwarze Tagliolini | Zorri-Kresse

VOGELSBERGER WAGYU-STEAK 69,90
Nussbutter-Drillinge | Balsamico-Schalotten | Bourbon-Pfeffer | Adji-Kresse

Unsere Wagyu-Steaks beziehen wir vom „Vogelsberger" aus Romrod- Zell

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GOLDBRAUNE KARTOFFELRÖSTI 8,50
wahlweise mit
… Mini-Bratwürstchen | Ketchup
… Apfelkompott

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und 7% bei Speisen. | Zu Allergenen berät euch gerne unser Servicepersonal.

DESSERTS

ORANGENSORBET (vegan) 8,50
Gin | Tonic Water | Rosmarin

VOGELSBERGER WHISKEY SOUR (vegetarisch) 13,50
Schlitzer Single-Malt-Parfait | Zitronen-Gel | Hafer-Crumble | Villa-Raab-Honig | Thymian-Mousse | gebrannte Walnüsse

GERÄUCHERTE SCHOKOLADENMOUSSE (vegetarisch) 12,50
Malzbier-Sauce | Sauerkirsch-Kompott | Kakao-Erde | Schokoladentopf

KAFFEE-EIS (vegetarisch) 9,50
Sauerrahm-Espuma | karamellisierter Buchweizen | Zwetschgenröster

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und 7% bei Speisen. | Zu Allergenen berät euch gerne unser Servicepersonal.

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!

DER VULKAN KOCHT!

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.

Hessen à la carte" verbindet Gastronomen, denen Herkunft und Handwerk am Herzen liegen. Genau wie uns.

HESSEN À LA CARTE

In der tante mathilde trifft moderne Heimatküche aus der Region auf eigens gebraute Bierspezialitäten. Beides entsteht mit Leidenschaft, Sorgfalt und echtem Bezug zur Heimat. Bodenständig, ehrlich und mit viel Liebe gemacht. Schön, dass ihr da seid.

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und 7% bei Speisen. | Zu Allergenen berät euch gerne unser Servicepersonal.