

heimatküche  
und  
braukunstwerke!

*tante mathilde*

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

## Mittagszeiten (Snacks)

Sonntags 13:30 bis 17:30 Uhr

## Abendessen (warme Küche)

Mittwoch - Sonntag | 17:30 bis 21:45 Uhr

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

# Verduuwer – zum Anstoßen

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

# Verduuwer alkoholfrei

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

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

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*

## PALE ALE | PALE ALE | 5,8 %

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

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*

## HORNDREHER | HELLES KELLERBIER | 5,2 %

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

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

*Aromenspiel: kernig-malzig, leicht blumig-fruchtig*

## APFEL-BIRNEN SECCO | SECCO | 5,5 %

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

Da kommt ein frischer Secco daher. Einfach zum Genießen vor, während und nach dem Essen und zu jeder Jahreszeit! .

*Aromenspiel: Apfel, milde Birne, Säure*

## SAMT UND SEIDE | PORTER | 4,7 %

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

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

*Aromenspiel: Zartbitterschokolade, dunkles Karamell, Mokka*

# 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.

**SCARECROW | FASELBRÄU – ZUM WOHL BRAUEREI |** 0,33 | 5,50  
**HEUSENSTAMM | SPICED PUMPKIN ALE | 6,8%**

Ein schönes, klares Dunkelorange zeichnet das Kreativbier im Glas aus. Im Duft könnte man Kürbis vermuten, tatsächlich schlägt er sich in eine leichte, angenehme blumige Note nieder. Der Herbst kann kommen!

*Aromenspiel: blumig, leicht*

**STOP MAKING STUPID PEOPLE FAMOUS | ATELIER VREI |** 0,44 | 8,90  
**HEIDELBACH | HAZY IPA | 6,5%**

Du öffnest die Dose und es wird tropisch! Ananas, Limettenschale und Kokos mit leichter Vanille. Am Gaumen saftig und das Bittere bleibt dezent.

*Aromenspiel: Zitrus, Ananas, Kokos*

**SHIFT | BLECH BRUT | BAMBERG | DOUBLE NEIPA | 7,8%** 0,44 | 8,90

Ein Glas voller Sonnenuntergang. Beim Einschenken steigen direkt Aromen von Mango, Maracuja und reifem Pfirsich auf. Die Kohlensäure bleibt fein und der Körper cremig und doch nicht schwer. Einfach genießen!

*Aromenspiel: tropische Früchte, süffig, Grapefruit*

**CAMBA HELL | CAMBA | SEEON-SEEBRUCK | HELL | 5%** 0,44 | 5,30

Der goldene Ton im Glas ist das Erste, was man sieht, gefolgt von einer schaumigen Krone. Süßliche und dezente Malznoten steigen in die Nase und dann wird es frisch im Mund. Einfach herrlich!

*Aromenspiel: malzig, leichtes Röstaroma*

**CAMBA MÄRZEN | CAMBA | SEEON-SEEBRUCK | MÄRZEN | 5,8%** 0,5 | 6,90

Märzen ist ein Bier, das mittlerweile das ganze Jahr getrunken wird. Ein vollmundiges, traditionelles Bier mit ausgeprägten Malz- und Karamellnoten. PROST!

*Aromenspiel: Karamell, Nuss süß*

<b>SPEKTRUM   BLECH BRUT   BAMBERG   STOUT   5,5%</b>	0,44   8,50
Dieses Stout packt einen vom ersten Schluck an! Dunkel, seidig und nichts wirkt aufdringlich, alles greift harmonisch ineinander. Einfach toll!	
<i>Aromenspiel: Kokosnuss, Haselnuss, Vanille</i>	
<b>BAMBULE   ÜBERQUELL   HAMBURG   KELLERPILS   4,8%</b>	0,33   5,60
Das Pils neu interpretiert: moderner und spannender als je zuvor. Platin Auszeichnung.	
<i>Aromenspiel: Feinherb, süffig, leichte florale Hopfennote</i>	
<b>DAS HELLE   TILMANS BIERE   MÜNCHEN   NEO HELLES   5,1%</b>	0,5   6,90
Dieses Bier hat fast schon Kultcharakter und nicht nur wegen des großartigen Etiketts.	
<i>Aromenspiel: Kaffee, klassisch malzig süffig, aber mit einem Zitrus-Hopfenkick</i>	
<b>ZIEGENBOCK   FASELBRÄU – ZUM WOHL BRAUEREI   HEUSENSTAMM   BOCK   6,5%</b>	0,33   5,60
Dunkler Bock, intensiv röstig und leicht aggressiv. So bockig halt... Nicht nach dem ersten Schluck aufgeben!	
<i>Aromenspiel: rauchig, Kaffee</i>	
<b>SCHWIEGESVATER'S STOLZ   HERTL BRAUMANUFAKTUR   THÜNGFELD   RAUCHBIER   4,9 %</b>	0,5   6,30
Das Aroma von geräuchertem Holz, erinnert an gemütliche Abende am Lagerfeuer. Dieser rauchige Charakter wird durch malzige Süße und Karamellnoten perfekt ergänzt.	
<i>Aromenspiel: malzig, süß, Karamell</i>	
<b>HEFEWEIZEN   WILL BRÄU   MOTTEN   WEIZEN   5,5 %</b>	0,5   5,50
Durstlöscher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.	
<i>Aromenspiel: malzig, fruchtig</i>	

# Ohne Alkohol!

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

0,33 | 5,80

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*

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

0,33 | 6,20

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*

## **FREISPIEL | TRUMER PRIVATBRAUEREI | OBERTRUM BEI SALZBURG | PILS 0,5%**

0,33 | 5,90

überzeugt mit seiner einzigartigen geschmacklichen Note und feinen Frische, die es durch die aktuell modernste Verfahrenstechnologie für alkoholfreie Biere bekommt,

*Aromenspiel: blumigen Hopfenaromen, die an Zitrusfrüchte und Marille*

## **FRUITESSE 0.0 | LIEFMANS | OUDENAARDE | FRUCHTBIER 0%**

0,25 | 5,30

Das kirschrote Fruchtbier schmeckt wie ein massiv fruchtiger Sekt mit Beeren und erfrischend spritzig

*Aromenspiel: Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Holunderbeere, zart blumig (Veilchen)*

## **NAKED HELL | BRLO | BERLIN | LAGER 0,5%**

0,33 | 6,50

Eine exotische, spritzige Erfrischung im Glas. Saftig und fruchtig genau das richtige im Sommer!

*Aromenspiel: malzig, hopfig-feinherb, isotonisch & kalorienreduziert*

## **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 | 8,90  
0,75 | 33,50

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

Zitrone

Pfirsich

Mandarine

Rote Früchte

0,3 | 5,20

# Gemeschd 0%

## ILLUSIONIST | 0%

Illusionist Masquerade Gin 0,0 | 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!

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

# Gin & Tonic!

## **DER HOPFEN GIN | WACKEN BRAUEREI | WACKEN | 42,4 %**

Aromenspiel: Wachholder, zitrusartige und florale Noten

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,40

## **GIEßEN GIN | GIEßEN DRY GIN | GIEßEN | 46 %**

Aromenspiel: Wachholder, Apfel, Rhabarber und Hibiskusblüte

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,80

## **BEMBEL GIN | SHIP IT | SELIGENSTADT | 43 %**

Aromenspiel: grüner Apfel, Wachholder, Zitrone und Koriander

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,00

## **RHÖN DISTEL DRY GIN | SCHLITZER DESTILLERIE | SCHLITZ | 40 %**

Aromenspiel: Wachholder, Rhöndistel

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 8,40

## **HENDRICK'S | DRY GIN | SCHOTTLAND | 44 %**

Aromenspiel: Wachholder, Rose, Gurke

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 7,90

# Gin Tonic 0%

## **MOMOTARO GIN | GIN ZERO | WESTHOFEN |**

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

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 8,30

## **THE ILLUSIONIST MASQUERADE GIN | GIN ZERO | DÄNEMARK |**

Aromenspiel: würzige, blumige Note

Passendes Tonic Water INDIAN TONIC

4CL | 8,30

## **TONIC WATER on TOP**

TONIC WATER | GOLDBERG | PADERBORN

TONIC WATER | THOMAS HENRY | BERLIN

4,80

# 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

### **PFIFFEDEGGEL – 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)

8,00

Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

*-Auch alkoholfrei möglich-*

## BEI HEMMBELS UNNERM SOFA

10,50

Apfelschupfer | Vanillesoße | geschmorter Rhabarber

## GEFÜLLTER BLUMMEDOPP

12,50

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



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!**