

NACH DEM DESSERT:

Lassen Sie den Abend
entspannt ausklingen mit einem
Besuch in der Salzbar.
Barkeeper Philipp Schwarz
freut sich auf Sie!



Neben Cocktails, Longdrinks
und Spirituosen steht Ihnen dort unser
gesamtes Angebot an Säften,
Kaffeespezialitäten etc.
zur Verfügung.



Fragen Sie nach unserem
Sortiment hochwertiger
Rauchwaren.

SUPPEN

Hessische Kartoffelsuppe €6



Französische Zwiebelsuppe,
mit Käsecroûton überbacken €6



Suppe von sonnengereiften Tomaten
mit Rahmhaube €6



Rinderkraftbrühe *mit Kräuterklösschen
und Gemüsestreifen* €5

VORSPEISEN

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
*mit Trüffelcreme und feinen Salaten in Basilikum-
Parmesandressing* €16



Hamburger Vorspeisenteller
*Hausgebeizter Lachs, Riesengarnele, Matjes, Krabben,
geräucherte Forelle – mit Toast und Butter* €16



Gebratener griechischer Schafskäse
*im Speckmantel mit Roter Rouille-Pfeffersauce und Rucolasalat
in Balsamico-Rapsöldressing* €13



6 Französische Weinbergschnecken
*im Champignonkopf, mit Café-de-Paris-Butter
überbacken – mit Toast* €10,50



Frische Salate *mit Cherrytomaten,
Croûtons, gehobelten Champignons, Äpfeln
und Walnüssen* €9

HAUPTGÄNGE *Pfeffermühlen-Klassiker*

Pfeffersack *mit Schinken und Zwiebeln gerolltes Rumpsteak vom Black Angus-Rind – Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites* € 20



Gudes Spezialtopf *mit Rind- und Schweinefilets vom Grill, gebratener Speckscheibe, Waldpilzen, Saisongemüse und Kartoffelkroketten* € 19



Medaillons vom Schweinsfilet »Monte Cassino«,
mit Champignonviertel, Tomaten-, Schinken- und Käsestreifen überbacken, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 18



Gebratene Kalbsleber *an Madeirasauce mit Zwiebel- und gebratenen Apfelscheiben, buntem Salat und Kartoffelpüree* € 22



Wiener Schnitzel *mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat* € 20

WEITERE FLEISCHGERICHTE

Filet vom heimischen Hirsch, *im Ganzen gebraten, mit Walnüssen überbacken, auf Waldpilzen mit Wacholder-Schnittlauchsauce, Mandelbrokkoli und Spätzle* € 28



Lammrücken, *rosa gebraten, unter der Kräuterkruste mit kleinem Ratatouilletörtchen und goldgelbem Kartoffelgratin* € 26



Filetspitzen vom heimischen Jungschwein
in Weißwein-Champignonrahmsauce mit knusprigem Kartoffel-Speckrösti und gemischtem Salat € 17



Putenbrustmedaillons *an Curryschaumsauce im Pinienreisring mit frischen und gebackenen Früchten* € 15



Schnitzel, *mit gebratenen Champignons und Sauce Béarnaise gratiniert, Pommes frites und Salatteller* € 15,50



Großer Salat *in Kräuter-Schmanddressing mit gebratenen Putenbruststreifen* € 15

DIGESTIFS

Ziegler Williams 2cl € 8

Ziegler Mirabelle 2cl € 11

Ziegler Aprikose 2cl € 13

Ziegler Waldhimbeere 2cl € 8

Ziegler Wildkirsche No.1 2cl € 17

Williamine Morand 2cl € 6

Waldhimbeergeist Feilnbacher 2cl € 6

Sambucca 2cl € 4,50

Ramazotti 4cl € 5

Averna 4cl € 5

Bailey's 4cl € 5

Remy Martin 2cl € 6

Malteser 2cl € 4

Jubiläums-Aquavit 2cl € 4

Linie Aquavit 2cl € 4,50

Calvados 2cl € 6

Fernet Branca 2cl € 4

Jägermeister 2cl € 4

Amaretto 2cl € 4,50

Grappa Barbera 2cl € 6

Nonino Amaro € 6

Nonino Antica cuvee € 8

Nonino Chardonnay/Merlot/Moscato € 7

Schladerer Birne/Himbeere/Kirsche/Zwetschge/

Mirabelle/Obstler 2cl € 5

Whisky Cola € 7

Gin Tonic € 7

Wodka Lemon € 7

Rum Cola € 7

Genießen Sie

Ihren Digestif in der besonderen

Atmosphäre der Salzbar.

Wählen sie aus über 100 Spirituosen

– einschließlich der besten

Single Malt Whiskys –

und über 90 verschiedenen Cocktails.

Lassen Sie den Abend dort in aller Ruhe

ausklingen.

COCKTAILS Auswahl

Cosmopolitan Vodka, Triple-sec,

Cranberry, Lime € 7

Pina Colada White Rum, Pineapple Juice,

Cream, Cream of Coconut € 7

Mai Tai Dark Rum, Cointreau, Sugar,

Lemon Juice, Lime, Oregat € 8

Cuba Libre

Rum, Lime, Coke € 7

APERITIFS Auswahl

Champagner *Louis Roederer* 0,1l €11

Prosecco 0,1l €7

Sekt 0,1l €6

Aperol Sprizz/Hugo 0,2l €7,90

Sekt mit Aperol 0,1l €6,50

Martini Rosso/Bianco Extra Dry 5cl €4,50

Campari Soda/Orange €6,50

Monin bitter Orange €6

Sherry

medium/dry/cream 5cl €4,50

WASSER

Waldecker Mineralwasser

medium/still 0,25l €2,70

Waldecker Mineralwasser

medium/still 0,75l €6,50

San Pellegrino 0,75l €7,70

SOFTDRINKS

Coca-Cola/Fanta/Sprite 0,2l €2,80

Tonic Water 0,2l €3

Bitter Lemon 0,2l €3

Ginger Ale 0,2l €3

Bionade Holunder 0,33l €3,60

SÄFTE

Apfelschorle 0,2l €2,80

Traube/Johannisbeere/Apfel

Kirsche/Orange/Grapefruit 0,2l €3,50

Tomatensaft 0,2l €3,50

Orange – frisch gepresst 0,2l €7

WARME GETRÄNKE

Espresso €2,70

Espresso Macchiato €2,90

Doppelter Espresso €4,50

Latte Macchiato €4

Cappuccino €3

Milchkaffee €3,60

Kaffee €2,70

Tee €4,50

Heiße Schokolade mit Sahne €4

Irish Coffee €8

FASSBIERE

Hütt Luxus Pils

0,25l €2,80/0,4l €4,20

König Pilsener

0,25l €2,80/0,4l €4,20

Hütt Schwarzes Gold 0,3l €3,30

Hütt Naturtrüb

0,4l €4,20/0,3l €3,30

FLASCHENBIERE

Diebels Altbier 0,33l €3,50

Jever fun alkoholfrei 0,33l €3,50

Paulaner Kristallweizen 0,5l €4,50

Paulaner Hefeweizen

hell/dunkel 0,5l €4,50

Paulaner alkoholfrei 0,5l €4,50

STEAKS

Filetsteak vom Black Angus Rind,

serviert mit einem bunten Salatteller

200 g €24/300 g €32



Rumpsteak vom Black Angus Rind,

serviert mit einem bunten Salatteller

200 g €19/300 g €24

SIDE ORDERS à €3:

Pfeffer-Kräutersauce

Wimmers süß-scharfe Sauce

Tomaten-Chili-Salsa

Gebratene Champignons

Geröstete Zwiebeln

Kartoffelgratin

Butterrösti

Röstkartoffeln

Pommes frites

Black Angus Rinderfiletsteak *an süß-scharfer Sauce,*
mit gebratener Riesengarnele, kleinem Gemüse und goldgelbem Kartoffelgratin 200 g €35



Black Angus Rinderfiletsteak

unter einer Dijonsenfhaube an Portweinsauce mit Schnittlauchböhnchen,

Kräutertomate und Rosmarinkartoffeln 200 g €30



Pariser Pfeffersteak vom Black Angus Rinderfilet,

mit Cognac flambiert, Pfefferkräutersauce, Speckbohnenbündchen

und Bratkartoffeln 200 g €28

FISCH

Pot au feu von Edelfischen und Morcheln

mit gebratener Riesengarnele an Safran- und Hummersauce mit hausgemachten Butternudeln und Salatteller € 25



Pochierte Filets vom Biolachs *an Rieslingschaumsauce*

mit gebratenen Jakobsmuscheln, Wildreisplätzchen und buntem Salat in Hausdressing € 22



Gegrilltes Schwertfischsteak *an Limettensauce*

mit Rosmarin-Speckkartoffeln und gebratenem Rucola mit Pinienkernen € 24



Ganze gebratene Nordsee-Seezunge

*mit Petersilienbutter, Zitrone, Schwenkkartoffeln und buntem Salat
Preis nach Größe und Angebot*

VEGETARISCHES

Mit Mittelmeergemüse gefüllte Aubergine,

im Ofen mit Schafskäse überbacken, Tomatensauce, Rosmarinkartoffeln und ein gemischter Salat in Schmanddressing € 15



Knackiges Wokgemüse *an Sesamsauce*

mit Duftreis aus dem Himalaya, gebackenen Tempurastäbchen und einem bunten Salat € 15



Spaghetti Piccante: *Dünne Spaghetti mit Oliven, Parmesan,*

Knoblauch, Paprikaschoten und Tomaten mit buntem Salat € 13

KÄSE UND DESSERT

Auswahl an heimischen Biokäsen

und französischen Weichkäsen mit Früchtebrot, Feigensenf Chutneys, Marmeladen, Trauben und Baumnüssen € 14



Oma Wimmers berühmte gebrannte Creme

mit Karamelleis-Kornett und Obstbrandpraline € 9



Dreierlei Sorbets *mit eigenen Früchten*

und karamellisiertem Strudelteigblatt € 9



Variation von Valrhona Schokolade

mit Mangomark und frischen Beeren € 9



Hessische Schmandcreme *mit Mandelgebäck*

und Früchten auf Himbeersauce € 9



Coupe Danmark

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce € 7,50



Gemischtes Eis

mit Sahne € 5