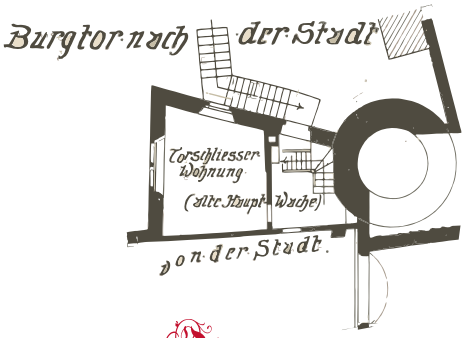
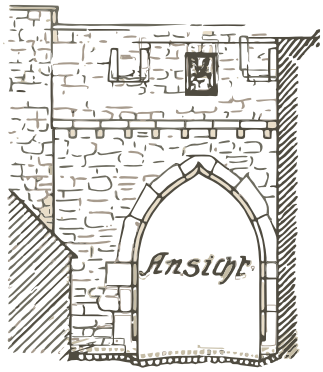




Kleiner Hunger

Tempura vom Butternut-Kürbis *16 €*
Texturen vom Kürbis, eingelegte Cranberrys und marinierter Feldsalat

Herbstlicher Salat vom Keltenhof *16 €*
mit marinierter Birne, karamellisierten Walnüssen und Blauschimmeldressing

Gebeizter Coho-Lachs *19 €*
in entsafteter Karotte, würzigem Karottentatar und Olivenöl

Tatar vom hessischen Weiderind *21 €*
auf Butterbrioche, dazu eine Trüffelmayonnaise und gebeiztes Eigelb

Gelbe Beete *16 €*
auf einer geräucherten Picandou Creme, dazu Apfel Chutney und Brotchips

Es ist noch Suppe da … *11 €*

… der Saison entsprechend, immer mal anders, aber immer lecker.

Allergikerkarte

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte fragen Sie uns nach dieser Zusatzkarte.

Kindergerichte

bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu.

Hauptsache

Geschmorte Ochsenbäckchen *28 €*
mit Butterknöpfle und Schnippelbohnen

Hessische Leiterchen *23 €*
mit Schmand-Schnittlauchpüree und Ofengemüse

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte *31,50 €*
mit einem Püree von Dagobertshäuser Kartoffeln und Gurkensalat, dazu kalt gerührte wilde Preiselbeeren
als Kinderportion *15,50 €*

Getrüffeltes Cordon Bleu *31,50 €*
mit einem Püree von Dagobertshäuser Kartoffeln und Gurkensalat

Gebackener Butternutkürbis *23 €*
auf einer Blauschimmel Bechamel, mit Pflücksalat und Kürbiskrokant

Gulasch von der Steckrübe *23 €*
mit Kartoffelklößen und einem frischen Tomatensalat

Filet vom Seesaibling *28 €*
mit gebratener Schwarzwurzel, geschmortem Chicorée und eingelegten Kumquats

Ab 11.11.2025
Gänsebraten vom Oldenburger Hof *39,50 €*
mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl, Maronen und kräftiger Gänse-Jus

Zum Abschluss was Süßes…

Zwetschgenröster *11 €*
mit AROMA Nougateis und Cassis Schaum

Spekulatius Creme Brûlée *12 €*

Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern *14 €*
mit Mirabellenkompott und AROMA Tahiti Vanilleeis

AROMA grüßt… *3,50 €*
Tagesfrische Premium-Eissorten aus unserer Marburger Eismanufaktur

Fleischeslust

Wir haben für Sie eine Auswahl der besten und aromatischsten Fleischsorten erarbeitet.

Sie bekommen bei uns den puren und unverfälschten Genuss in Form eines "ordentlichen" Stückes an Fleisch auf dem Teller.

Ibérico French Rack vom Landschwein

Karree, Spanien, Eichel-Fütterung

French Racks nennt man ein ordentliches Stück vom Rücken, an dem die einzelnen Rippchenknochen belassen werden. Damit man das Fleisch besser mit der Hand essen kann, ragen die Knochen über das Fleisch hinaus. Der Cut ist auch als Karree bekannt und wird ab der vierten Rippe vom Hals aus dem Rippenstück des Rückens geschnitten. French Racks vom Ibérico-Schwein sind als Gourmetfleisch aufgrund ihrer starken Marmorierung mit dem typisch nussigen Ibérico-Geschmack nicht nur in der spanischen Spitzengastronomie sehr beliebt.

ca. 250 g — *33 €*

American Flanksteak

Peter Meyer‘s Farm, Nebraska

Das Flank Steak ist das bekannteste Steak in den USA. Richtig zubereitet, ist das Steak geschmacksintensiv und zart. Besonders, wenn es über die hervorragenden Eigenschaften der Rinder der Peter Meyer‘s Farm verfügt. Halbieren Sie das Flank Steak nach dem Grillen oder Braten unbedingt zuerst längs MIT der Faser, danach GEGEN die Faser in dünne Slices aufschneiden und als Finish nur mit ein paar Salzflocken würzen.

ca. 350 g — *39 €*

Hereford Rinderfilet

Donald Russel, Irland, 21 Tage gereift

Die Rinderrasse Hereford gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Durch die feinen Fettäderchen erhält das Hereford Beef einen abgerundeten Fleischgeschmack. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit & irischer Dauerregen halten das Gras saftig und grün und bilden somit eine ideale Futtergrundlage. Die amerikanische Bezeichnung Tenderloin ist bei uns als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel, ein Bereich der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager.

ca. 180 g — *40 €*

ca. 300 g — *59 €*

Ibérico Filet vom Landschwein

Filet, Spanien, Eichel-Fütterung

Das Filet des Ibérico-Schweins gilt als besonders feines Stück – zart, saftig und von edler Struktur. Es wird aus dem inneren Lendenmuskel gewonnen, der beim Tier kaum beansprucht wird. So entsteht ein außergewöhnlich weiches Fleisch, das förmlich auf der Zunge zergeht. Durch die natürliche Eichelmast erhält das Filet seinen unverwechselbar nussigen Geschmack und eine feine, intramuskuläre Marmorierung. In der spanischen Küche ist es ein Highlight für Liebhaber hochwertiger Fleischkultur – pur gebraten oder sanft gegrillt ein echtes Genussstück.

ca. 250 g — *30 €*

Beilagen

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage und eine Sauce Ihrer Wahl:

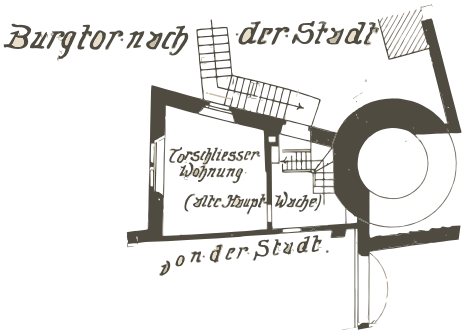
Beilagen:

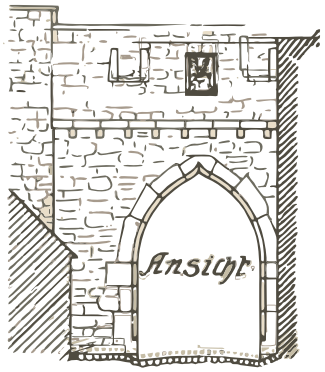
Schnippelbohnen, Fry’n Dip Pommes, Ofengemüse, Knöpfle, Kartoffelstampf, saisonaler Beilagensalat

Jede weitere Beilage — *6 €*

Saucen:

Portwein-Jus, Karamellisierte Zwiebelbutter oder Homemade BBQ Steak Sauce — *4 €*





Small bite

Butternut Squash Tempura *16 €*
Textures of squash, pickled cranberries and marinated lamb's lettuce

Autumnal Salad from the Keltenhof *16 €*
with marinated pear, caramelized walnuts and blue cheese dressing

Cured Coho Salmon *19 €*
in juiced carrot, spicy carrot tartare and olive oil

Hessian Grass-Fed Beef Tartare *21 €*
on butter brioche, with truffle mayonnaise and pickled egg yolk

Yellow beets *16 €*
on a smoked Picandou cream, served with apple chutney and bread chips

There is some soup left … *11 €*

… seasonally appropriate, varied, yet always delicious.

Allergen menu

Our separate allergen menu will gladly provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes. Please ask us for this additional menu.

Children's dishes

We are happy to prepare them according to your wishes.

The main thing

Braised ox cheeks *28 €*
with butter dumplings and string beans

Hessian ladders *23 €*
with sour cream and chive purée and oven-baked vegetables

Original Wiener schnitzel made from veal rump *31,50 €*
with Dagobertshausen potato purée and cucumber salad, served with cold, stirred wild cranberries
as a children's portion *15,50 €*

Truffle cordon bleu *31,50 €*
with Dagobertshausen potato purée and cucumber salad

Baked butternut squash *23 €*
on a blue cheese béchamel sauce Pickled lettuce and pumpkin brittle

Turnip goulash *23 €*
with potato dumplings and a fresh tomato salad

Fillet of Arctic char *28 €*
with roasted salsify, braised chicory, and pickled kumquats

From November 11, 2025
Roast goose from the Oldenburger Hof *39,50 €*
with potato dumplings, apple-red cabbage, chestnuts and a hearty goose jus

Something sweet to round off …

Plum compote *11 €*
served with AROMA nougat ice cream and blackcurrant foam

Speculoos crème brûlée *12 €*

Callebaut chocolate cake with a liquid center *14 €*
served with mirabelle plum compote and AROMA Tahitian vanilla ice cream

Greetings from AROMA… *3,50 €*
daily fresh premium ice cream flavors from our Marburg ice cream manufacture

Meat delight

We have compiled a selection of the best and most aromatic types of meat.

We guarantee you pure and unadulterated indulgence in the form of a "proper" piece of meat on your plate.

Ibérico French Rack from the countryside pig

Loin, Spain, acorn-fed

French racks are the name given to a good piece of back on which the individual rib bones are left. To make it easier to eat the meat by hand, the bones protrude beyond the meat. The cut is also known as a loin and is cut from the fourth rib of the neck from the rib section of the back. French racks of Ibérico pork are a gourmet meat because of their strong marbling with the typical nutty Ibérico flavor which is not only popular in top-notch Spanish gastronomy.

ca. 250 g	*33 €*

American Flank Steak

Peter Meyer's Farm, Nebraska

Flank steak is the best-known steak in the USA. Properly prepared, the steak is tender and flavorful. Especially when it has the outstanding characteristics of the Peter Meyer's Farm cattle. After grilling or frying, cut the flank steak in half lengthwise in line WITH the grain, then AGAINST the grain into thin slices and season with just a few flakes of salt to finish.

ca. 300 g	*39 €*

Hereford fillet of beef

Donald Russel, Irland, Matured for 21 days

The Hereford cattle breed is one of the few cattle breeds that produce a high degree of marbling even when fed purely on grass. The fine fat veins give Hereford beef a well-rounded meat flavor. Ireland's ideal climatic conditions allow the cattle to be kept outdoors from March to October. High humidity and constant Irish rain keep the grass lush and green, and therefore form an ideal forage basis. The American term tenderloin is known here as fillet and lies under the back muscle, an area that is hardly ever strained. The meat is therefore particularly fine-fibered and lean.

ca. 180 g	*40 €*
ca. 300 g	*59 €*

Ibérico Fillet from the countryside pig

Fillet, Spain, acorn-fed

The fillet of the Ibérico pig is considered a particularly fine cut – tender, juicy, and with a refined texture. It is obtained from the inner loin muscle, which is rarely used in the animal. This results in exceptionally soft meat that practically melts in the mouth. The natural acorn-fed fat gives the fillet its distinctive nutty flavor and fine, intramuscular marbling. In Spanish cuisine, it is a highlight for lovers of high-quality meat – roasted on its own or gently grilled, it is a true delicacy.

ca. 250 g	*30 €*

Side dishes

With every dish, we serve a side dish and a sauce of your choice:

Side dishes:

Sliced beans, fried fries, roasted vegetables, dumplings, mashed potatoes, seasonal side salad

Each additional side dish	*6 €*

Sauces:

Port wine jus, caramelized onion butter or homemade BBQ steak Sauce	*4 €*