



## kleiner Hunger

- Eingelegte Kräuterseitlinge** 16 €  
*mit Salsa Verde, getrockneten Tomaten und Rucola*
- Frühlingsalat vom Keltenhof** 16 €  
*mit marinierter Birne und karamellisierten Walnüssen*
- Panko-Garnele** 20 €  
*auf Belugalinsensalat, Pico de Gallo, Avocado Creme und Koriander*
- 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 ...

... 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*
- Französische Flugentenbrust** 32 €  
*mit Vanille-Karottencreme, Calvados Apfel und knuspriger Schichtkartoffel*
- 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*
- Kleine Brezelknödel** 23 €  
*mit Rotkohlcreme, Nussbutter Schaum und Gruyère*
- Veganes Gulasch von der Steckrübe** 23 €  
*mit Kartoffelklößen und einem frischen Tomatensalat*
- Filet vom Seesaibling** 28 €  
*mit gebratener Schwarzwurzel, geschmortem Chicorée und eingelegten Kumquats*

## Zum Abschluss was Süßes...

- Eingelegte Ananas** 11 €  
*mit Blaskirsche, AROMA Joghurteis und Mandarinen Espuma*
- Tarte von Streuwiesenäpfeln** 12 €  
*mit Zimt-Crème fraîche*
- Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 14 €  
*mit Mirabellenkompott und AROMA Tahiti Vanilleeis*
- AROMA grüßt...** 3,50 €  
*Tagesfrische Premium-Eisorten aus unserer Marburger Eismanufaktur*





# Leischeslust

*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.*

## Kalbskarree

*Karree, Holland, Peters Farm*

Als Kalbskarree bezeichnet man ein besonders edles Stück aus dem Rücken des Kalbes, bei dem die feinen Rippchenknochen bewusst am Fleisch belassen werden. Die freigelegten Knochen ragen über das zarte Fleisch hinaus und sorgen nicht nur für eine elegante Optik, sondern ermöglichen auch ein genussvolles Servieren und Tranchieren. Geschnitten wird das Karree ab der vierten Rippe aus dem Rückenbereich. Das Kalbskarree aus Holland von der Peters Farm überzeugt Gourmets durch seine feine Marmorierung, seine außergewöhnliche Zartheit und einen milden, harmonischen Geschmack. Dank kontrollierter Aufzucht und höchster Qualitätsstandards ist es ein geschätzter Klassiker in der gehobenen Gastronomie und ideal für anspruchsvolle Fleischliebhaber.

ca. 300 g

35 €

## 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 Salzflöcken 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 & Saucen

*Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage & 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

Jede weitere Sauce

4 €

Barolo Jus

6 €