

GLUTENFREIE GERICHTE



In dieser Karte bieten wir Gerichte an, in denen kein Gluten verarbeitet wird.

Eine Kreuzkontamination mit Gluten können wir leider nicht ausschließen.

VORSPEISEN UND SALATE

— VEGAN

TOMATENSUPPE

aus Bio-Tomaten

5,90 €

— VEGAN

KLEINER VITAMINSALAT

Blattsalate mit Tomate, roten Zwiebeln, Paprika und Gurke in Vinaigrette

5,90 €

— VEGETARISCH

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Honig aus Groß-Zimmern an Salatgarnitur mit Himbeerdressing

10,90 €

SALAT FRANKFURT

großer Gartensalat in Vinaigrette mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons

18,50 €

SALAT PUTE

großer Gartensalat in Vinaigrette mit gebratenen Putenstreifen

15,90 €

mit Champignons

+1,50 €

HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK DATTERICH

300g Rumpsteak mit Kräuterbutter
in der Pfanne auf geschmorten
Zwiebeln und gebratenen
Kartoffeln

33,90 €

RUMPSTEAK MADAGASKAR

Rumpsteak an Pfeffersauce mit
Prinzessbohnen und gebratenen
Kartoffeln

200g 26,90 €

300g 35,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak, ca. 200g, dünn
geklopft und gut gegrillt, mit
geschmorten Zwiebeln und
gebratenen Kartoffeln

24,90 €

SCHWEINELENDE

vom Odenwälder Schwein
im Speckmantel mit Pilzrahmsauce,
dazu gebratene Kartoffeln

19,50 €

KOCHKÄSESCHNITZEL

eine hessische Spezialität –
unpaniertes Schnitzel vom
hessischen Schwein mit Kochkäse,
dazu gebratene Kartoffeln

15,90 €

mit Musik

+ 1,00 €

LACHSFILET

überzogen mit Tomatenwürfeln,
dazu junger Blattspinat und
Jasminreis

28,90 €

DESSERT

CREME BRULEE

französische Vanillecreme mit
karamellisiertem Zucker und
marinierten Kirschen

7,50 €

KUGEL EIS

Vanille

Schokolade

Toffee-Karamell, vegan

2,50 € je Kugel

mit Sahne

+1,00 €

Sitte

Restaurant



Druck auf 100 % Altpapier
Wir nutzen 100% Ökostrom

NR 49