



Altes Weinkellerchen

Feines aus Küche & Keller

Am Pedro-Jung-Park 28, 63450 Hanau
Tel. +49 (0) 6181 – 6107151

Kleine Gerichte / starters

Elsässer Flammkuchen

alsace tarte flambée

7,50

Tomaten-Brotsalat mit Oliven, Schafkäse, Zwiebelringen und pikanten Kernen

tomato-bread-salad with olives, feta cheese, onion rings and spisy seeds

8,00

Gebackenen Fetakäse mit marinierter Rote Bete

baked feta cheese with marinated beetroot

8,50

Mit Honig und Kräutern gratinierter Ziegenkäse zum kleinen Salat

with honey and herbs gratinated goat cheese and salad

8,50

Gebratene Garnelen mit Tomaten-Brotsalat

fried prawns with tomato-bread-salad

11,00

Suppen / soups

Kokos-Curry-Süppchen mit gebratener Garnele

coconut-curry-soup with fried prawn

6,50

Spargelcremesuppe mit gebackener Räucherforelle

creamed asparagus soup with baked smoked trout

6,50

Pilzcremesuppe mit Buttercroutons

creamed mushroom soup with butter croutons

5,50

À la Carte

Jossgrunder Hirschragout mit Pfifferlingen und Kartoffelkrappen

ragout of red deer with chanterelles and potato croquettes

19,50

Wildschwein Kotelett mit Morcheln in Cognacrahm und Bratkartoffeln

wild boar cutlet with creamed morels and roast potatoes

20,00

Irish Hereford-Ochsen Entrecote mit Rotweinbutter, Pfifferlingen und Kartoffelgratin

irish hereford ribeye with red wine butter, chanterelles and potato gratin

22,50

In Burgunder Portwein und Cognac geschmortes Kalbsbäckchen mit Gemüse und Kartoffelkrappen

in burgundy port and cognac braised calf cheek with vegetables and potato croquettes

18,50

Knuspriges Rotbarschfilet mit Gemüse und Kartoffelgratin

crispy baked redfish fillet with vegetables and potato gratin

18,50

Rhöner Weidelammrücken mit Kräuterkruste, Speckböhnchen und Bratkartoffeln

saddle of lamb with herb crust, bacon beans and roast potatoes

21,50

Menü / menu

Spargelcremesuppe mit gebackener Räucherforelle

creamed asparagus soup with baked smoked trout

Pfifferlingragout in Cognacrahm auf gebratenem Fladenbrot

ragout of chanterelles in cognac and cream with roast flat bread

Lammfilet mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

lamb fillet with bacon beans and potato gratin

Topfenstrudel mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

cream cheese strudel with marinated strawberries and vanilla ice cream

3 Gänge 32,-

4 Gänge 39,-

Dessert

Pistazien-, Vanille- und Kirscheis
pistachio-, vanilla- and cherry ice cream

4,50

Marinierte Erdbeeren mit Schlagsahne
marinated strawberries with whipped cream

5,00

Topfenstrudel mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
cream cheese strudel with marinated strawberries and vanilla ice cream

7,50

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen und Pistazieneis
warm half liquid chocolate cake and pistachio ice cream

7,50