



# Altes Weinkellerchen

Feines aus Küche & Keller

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

## Kleine Gerichte / starters

*Wildkräutersalat mit Tomaten, Avocado, Radischen und pikanten Kernen*

*salad of wild herbs with tomatos, avocado, radish and spisy seeds*

7,50

*Gratinierter Ziegenkäse und Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Wildkräutersalat*

*gratinated goat cheese and crème brûlée of goat fresh cheese with wild herb salad*

8,50

*Steinpilzrisotto mit Parmesan*

*risotto with ceps and parmesan*

9,50

*Gebratene Jakobsmuscheln mit marinierter Rote Bete*

*roast scallops with marinated beetroot*

12,00

*Suppen / soups*

*Kürbis-Kokos-Süppchen mit Kernöl und pikanten Kernen*

*Pumpkin-coconut-soup with seed oil and spicy seeds*

*6,00*

*Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Sherry*

*oxtail soup with port and sherry*

*6,00*

*Steinpilzcremesuppe mit Buttercroutons*

*creamed ceps soup with butter croutons*

*6,50*

*À la Carte*

*Kotelett vom Bunten Bentheimer Landschwein mit Steinpilzen und Kartoffelkrapfen*

*„buntes bentheimer pork“ cutlet with ceps and potato croquettes*

*20,00*

*Rehragout aus der Keule mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Semmelknödel*

*ragout of venison with chanterelles, red cabbage and bread dumplings*

*19,50*

*Ochsen Filet mit Pfeffersauce, Steinpilzen und Kartoffelkrapfen*

*ox fillet with pepper sauce, ceps and potato croquettes*

*26,00*

*In Burgunder Portwein und Cognac geschmortes Kalbsbäckchen mit Gemüse und Semmelknödel*

*in burgundy port and cognac braised calf cheek with vegetables and bread dumplings*

*18,50*

*Spessart Rehrücken mit Preiselbeer-Nusskruste, Morchelrahm und Kartoffelgratin*

*saddle of venison with cranberrie-nut-crust, creamed morel sauce and potato gratin*

*23,00*

*Medaillons vom Spessart Hirschrücken mit Preiselbeer-Nusskruste, Morchelrahm und Kartoffelgratin*

*medaillons of red deer saddle with cranberrie-nut-crust, creamed morel sauce and potato gratin*

*23,00*

Menü / menu

*Kürbis-Kokos-Süppchen mit Kernöl und pikanten Kernen*

*Pumpkin-coconut-soup with seed oil and spicy seeds*

*Steinpilzrisotto mit Parmesan*

*risotto with ceps and parmesan*

*Medaillons vom Spesart Hirschrücken mit Preiselbeer-Nusskruste, Morchelrahm und Kartoffelgratin*

*medaillons of red deer saddle with cranberrie-nut-crust, creamed morel sauce and potato gratin*

*Karamellierte Quitten mit Vanilleeis*

*caramelized quinces with vanilla ice cream*

*3 Gänge 32,50*

*4 Gänge 40,-*

Dessert

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

4,50

*Karamellierte Quitten mit Vanilleeis*  
*caramelized quinces with vanilla ice cream*

5,00

*Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Vanilleeis und Portweinzwetschgen*  
*crème brûlée of goat fresh cheesewith vanilla ice cream and port plums*

8,00

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

8,00