

VOR Speisen



VORNE WEG

Rucola-Salat mit gehobeltem
Grana Padano und gerösteten
Pinienkernen
8,5 €

Geflammter Miso-Lachs
auf Salat von Pak Choi
und Shiitake-Pilzen
12 €

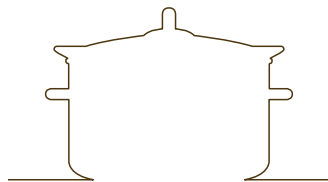
Vitello „leger“
rosa gebratenes Kalbfleisch,
dünn aufgeschnitten mit
Kapern-Aioli
11 €

Gebackene Hühnchen Gyoza
mit gebratener Gamba und
asiatischem Cole Slaw
13 €

SUPPENKÜCHE

Creemesüppchen
von Steinpilzen
mit jungem Lauch
8 €

Asiatische Entenessenz
mit Shiitake-Tortellini
8,5 €



HESSISCH

Wellfleisch mit Kernbäckchen
vom Landschwein, dazu
Frankfurter grüne Soße,
junger Spitzkohl und
Bratkartoffeln
17 €



SIENER'S MENÜ SURPRISE

Lassen Sie sich
von uns überraschen.

4 Gänge
53 €

5 Gänge
62 €

6 Gänge
70 €

- nur tischweise -

LIEBE GÄSTE,

soweit Sie von
Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bei uns.
Gerne gibt Ihnen unsere
separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.



Genuss durch
Inspiration beflügelt,
deshalb gleicht kein Menü
dem anderen.

Verführen Sie Ihren Gaumen
mit Abwechslung und
genießen Sie die Vielfalt
der freien Entscheidung.

MARBURGER ESSZIMMER @ HOME:

Lassen Sie sich von uns auch in
Ihren eigenen vier Wänden kulinarisch
verwöhnen – alle Gerichte dieser Karte können
Sie sich ab sofort über unseren Lieferservice
bequem nach Hause liefern lassen.

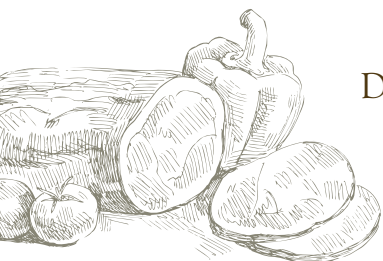
Youngster Menü

DONNERSTAGS - FÜR ALLE GÄSTE UNTER 25 JAHREN

4-Gang Menü

inkl. Aperitiv, einem Glas Wein, einer Flasche Wasser und einem Heissgetränk

99 € für zwei Personen



HAUPT Speisen

NOW IN SEASON...

1/2 knusprige Kirchweihente
mit Speckwirsing und
gefüllten Kartoffelknödeln
22 €

Frischlingsrücken
in Wacholderbutter gebraten
auf Pilzgeröstel,
mit wildem Brokkoli und
Majoran-Kartoffelstrudel
26 €

VEGGIE

Grünkern-Risotto mit Bergkäse,
gerösteten Pilzen,
Büffelmozzarella und
Majoran-Vinaigrette
16 €

ESSZIMMER KLASSIKER

Rumpsteak Strindberg
mit Zwiebel-Senf-Kruste,
Bratkartoffeln und
Speckbohnen
27 €

Sanft geschmortes Schulter-
scherzel vom Almochen
mit Speckwirsing und leicht
getrüffeltem Kartoffelpüree
22 €

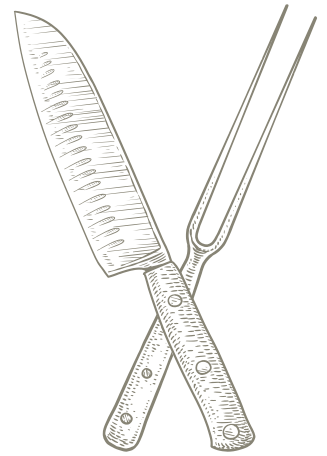
VEGAN

Kürbiscurry mit Kokosmilch
und warmen Sushireis
16 €

GESUND UND LEICHT

Buddha Bowl „Rising Sun“
Großer Gemüsesalat
mit indonesischem Erdnuss-
Dressing, Blattsalaten und
Teriyaki-Hähnchen
19 €

Buddha Bowl „Hawaii“
mit Sushireis, Edamame,
Mango, Avocado,
Sesam-Dressing, Wakame
und Tuna Poke
21 €

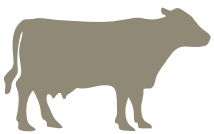


„FÜR 2 PERSONEN“
(am Tisch tranchiert)

Unser Chateaubriand von der
„dry aged“ Oldenburger Färs
mit Pfefferjus und 2 Beilagen
nach Wahl
38 € pro Person

DAS BESTE ZUM SCHLUSS...

Wählen Sie einfach Ihre Hauptzutat und zwei Wunschbeilagen



VON DER WEIDE

Rinderfilet von der
„dry aged“ Oldenburger Färs
(ca. 200g)
34 €

Karree vom Mangalitz
Schwein in Thymian gebraten
25 €

Glasierte Brust vom Loue
Hähnchen von Leon Dupont
19 €

Picanha-Steak vom Kalb
21 €



AUS FLIESSENDEN GEWÄSSERN

Steinbuttfilet
39 €

Lachstranche
auf der Haut gebraten
22 €

Rotbarbenfilet
mit Aromaten gebraten
29 €

„Catch of the day“
Tagespreis



GEMÜSE

Buntes Bohnencassoulet
mit Bohnenkraut

Gebratener wilder Brokkoli
mit Chili und Knoblauch

Blattspinat
mit gerösteten Schalotten



BEILAGEN

Knusprige Bratkartoffeln

Kürbiscurry
mit Kokos und Kaffir-Limette

Abgeschmolzenes
Kartoffelpüree