



Wir freuen uns,
Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten zu dürfen.

Haben Sie schon einen Aperitif gewählt?

Wir empfehlen als Aperitif

„Sprizz de Cassis“

Cassis, Roséwein und Beeren

8,00 €

Dorflimonade

alkoholfrei & erfrischend, nach unserem Rezept:

„Sommerlimonade“

Maracuja mit Ingwer, Mineralwasser, Spritzer Zitronensaft, frischen Orangen und Zitronen

5,40 €

„Hubertuslimonade“

Cassis mit Zitronensaft, Mineralwasser, frischen Zitronen und Minze

5,40 €



Lehnen Sie sich zurück
und nehmen sich Zeit für unsere Dorfküche.

**Man schmeckt unsere Freude am Kochen,
einen Generationenmix aus Erfahrung
Neuheiten und unserer Neugierde!**

Wir, die Küchenbrigade vom Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist gerdet, experimentierfreudig und wir bieten viele der deutschen Klassiker serviert mit einem gewissen Pfiff. Dabei verzichten wir bewusst auf Zusatzstoffe. Unsere regionalen Partner und Zulieferer helfen uns dabei den CO₂-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



Karim Lohr, Küchenchef



Spargel vom Bio Bauer Roland Becker

Unser Spargel kommt aus der Region

Im Hofladen von Bio Bauer Becker Großostheim liegen neben Spargel, Erdbeeren und Gurken aus dem eigenen Anbau weitere Lebensmittel aus der Region wie Kartoffeln, Eier, Nudeln und die beliebte Hausmacherwurst in den Regalen.

Spargel Empfehlung

Sous Vide gegartes Kalbsfilet | Frankfurter Kräuter
Spargel Quiche | Piment d'Espelette Mayonnaise 15,50€

Spargelcremesuppe
mit Garnelen-Gemüse Säckchen 9,50 €

Frischer Spargel vom Bauer Becker (1/2 Pfund) 
mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter & Neuen Kartoffeln 24,50 €

dazu servieren wir wahlweise:

Bärlauch Schinken & Holsteiner Kernschinken 9,50 €

Wiener Schnitzel 12,50 €

Arrosiertes Lachsfilet 13,50 €

Dessert

Bergmilch Joghurtmousse | Walderdbeeren | Basilikum Sponge
Valrhona Crunch Boden | Vodka-Erdbeersorbet 14,50 €



Vorspeisen

Frisch und knackig

Beilage von Frühlings Salaten mit Holunderblüten Hausdressing
Karotten, Rettich, Granatapfel und Mais Crunch

7,00 €

dazu servieren wir wahlweise:

Burrata mit Pfeffer | Bärlauch Pesto 

klein 14,50 €
groß 19,50 €

Pikante Chili-Rinderstreifen

klein 16,50 €
groß 21,50 €

Rosmarin-Knoblauchgarnelen

klein 17,50 €
groß 23,50 €

Verdrehte Jahreszeit

Vietnamesische „Sommerrollen“ | Veganer Thunfisch
Kim Chi von Grüner Papaya | Sriracha Mayonnaise | Kantonesische Erdnüsse

13,50 €

Nordisches Vergnügen

Tatar vom geräucherten Matjes | Torfbeeren | Borretsch
Gepickelte Rote Zwiebeln | Knusper Bergmilch Joghurt

16,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet.



Suppe

Volle Bolle

Pariser Zwiebelsuppe | Schwarzbrot Schnitte | Tomaten Hummus

8,50 €

Vegetarisch & Vegan

One Night in Bangkok

Steak von der Aubergine | Shiitake Jus
Pak Choi | Marinierte Miso Karotten | Soba Nudeln

23,50 €

Die Sonne Siziliens

Gefüllte Arancini | Bärlauch
Scarmorza affumicate | Rahm Spargelragout

23,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet.



Fischgerichte

Küsten Flair

Röllchen von der Nordsee Seezunge | Jakobsmuschel
Estragon Essenz | Roter Mangold | Piemontesern Risotto

29,50 €

Fleischgerichte

„Vienna Calling“

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffelgröstl
Gurken-Dillsalat | Wildpreiselbeeren | Zitronen Schnitz

28,00 €

Reise nach Marrakesch

Ragout von der Lamm Haxe | Gegrillte Merguez | Ras el Hanoutjus
Zweierlei Linsen | Frühlingslauch

28,50 €

Purer Genuss

200g US Prime ibp Roastbeef | Café de Paris Butter
Gewürz Schalotten | Spargel Cassoulet | Kartoffelstampf „Brie de Meaux“

39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet.



Desserts

Süßer Moment

Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung
mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

Vanuari 63%

Veganer Schokoladenring | Nuss Crumble | Yuzu Gel
Cremiges Eis & Geschmortes von der Roten Bete

13,50 €

Ei Ei Ei Versuchung

Eierlikörmouse | Ivoire Mantel
Amarena Kirscheis | Cookie Crunch | Sanddorn Gel

13,50 €

Zum Schluss das Beste ...

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann
Tessiner Feigensenf | schwarze Walnüsse | Früchtebrot

17,50 €

Eis(Kalte) Verführung

Exklusiv für Sie, unsere hauseigenen und saisonalen Sorbets und Eiskompositionen.
Serviert mit viel Liebe.

„Die Cremigen“

Bergmilch-Joghurteis | Salzbutterm-Karamelleis | Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen
Madagaskarvanilleeis | Piemonteser Haselnusseis

Je Kugel 3,90 €

„Die Fruchtigen Sorbet“

Mandarinen | Rhabarber | Granny Smith | Himbeere

Je Kugel 3,90 €

Wir wünschen uns, dass Sie eine genussvolle Zeit in unserem „elies“ verbringen
Haben Sie ein Anliegen, wenden Sie sich bitte immer umgehend an uns.

Ihre Dorfbewohner