

Hessischer Handkäse, auf Reisen
Originaler Bauernhandkäse, Birkenstock
Handkäse – das gute Stück aus Hessen

Jeweils ein gereifter Bauernhandkäse, ca. 65g Käse-Genuss

Hessisch 6€
Zwiebeln | Apfel | Kümmel | Petersilie | Raps | Salat | Bauernbrot | Butter

Südamerikanisch 6€
Kürbis | Cashewkerne | Lauch | Rauke | Chili | Salat | Bauernbrot | Butter

Fern französisch 6€
Apfel | Chili | Sellerie | Tomate | Knoblauch | Salat | Bauernbrot | Butter

Dreierlei Birkenstock Handkäse Variation 16€
Hessisch | Südamerikanisch | fern Französisch | Salat | Bauernbrot | Butter

Handkäse von Birkenstock

Hessisches Original aus Hüttenberg seit über 60 Jahren. Hüttenberg ist Hessens Handkäse – Hauptstadt im Lahn-Dill-Kreis.

Salatkonzept vitaminreich

Vorspeisen Salat oder als Hauptwerk-Begleiter 5€
Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Zwiebeln | Croutons | Hausdressing

Großer Vitaminsalat 14€
Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Zwiebeln | Cashewkerne | Hausdressing

Herbstlicher Bauernsalat aus Hessen 16€
Kürbis | Tomate | Gurke | Paprika | Handkäse | Oliven des Nordens | Hausdressing

wahlweise mit:

- Garnelenspießen aus der Kräutermarinade 6€
- Hähnchenspießen aus der Apfelweinmarinade 5€
- Gebackenen Kartoffelbällchen und Rote Bete Bällchen 4€

Hessischer Bauernsalat als regionale Antwort, typisch dafür sind Handkäse und Oliven des Nordes (Schlehen)

One Pot Konzept

Soljanka vom Land 9€
Wildbratwurst | Schweinebauch | Rindfleisch | Paprika | Essiggurke | Tomate | Schmand

Soljanka aus Fluss und Meer 12€
Fischfilet | Muschel | Garnele | Paprika | Essiggurke | Tomate | Schmand

Das Wildfleisch, dass wir verarbeiten, kommt aus den eigenen Jagdrevieren rund um das Dorf Mandeln (hessisch ausgesprochen Moaneln), ein Ortsteil von Dietzhölztal.

Bauernbrot deftig belegt

Weiterstadter Bruschetta 10€
Kürbis – Bruschetta | Kräuter | Knoblauch | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Launsbacher Krüstchen 12€
Schnitzel | Bio - Spiegelei | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Schwäbisch Hällischem 12€
Gezupfte Ribs | Bio - Spiegelei | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Alles Käse 12€
Bergkäse | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Tiroler Bauch 12€
Schweinebauch | Kräuter | Tomate | Bergkäse | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Gießener Tradition 12€
Bellschou | Zwiebeln | Jus | Bio – Spiegelei | Bauernbrot | Salat | eingelegte Gurken

Unser Bauernbrot beziehen wir nach dem Konzept by Jochen Gaues, ein Traditionsbäcker aus Hamburg, mit zahlreichen Auslobungen und sehr geschätzt bei Kollegen in der Sterne-Gastronomie.

Wir garen den gepökelten Schweinebauch in einer Senfmarinade mit Zwiebeln und Knoblauch, bei 68°C für 24 Stunden.

Unser Speiskonzept setzt sich wie ein Baukasten aus Hauptwerk, Beilagen und Saucen zusammen.

Nach geschätzter Berechnung haben Sie die Möglichkeit bis zu 2000 Kombinationen selbst zu kreieren:

Hauptwerk Konzept

“Bellschou“, 350g Gießener Tradition

Klassisch 19€

Zwiebel | Jus | Kräuter

Grüne Seele 22€

Petersilie | Oregano | Chili | Knoblauch | Limette | Olivenöl | Schalotten

Über den Tellerrand hinaus 22€

Tomate | Apfelwein | Zwiebeln | Kräuter | Knoblauch

Vom Landschwein

Schnitzel vom Schweinerücken 14€

Fleischige Spare Ribs vom Schwäbisch Hällischem 700g 20€

Gegrillte Rückensteaks aus der Kräutermarinade 17€

Cordon bleu vom Schweinerücken, Schinken und Bergkäse 16€

Vom Hausgeflügel

Gegrillte Hähnchenbrust vom Hausgeflügel 16€

Hessisches Apfelwein Huhn 17€

Hähnchenbrust | Wurzelgemüse | Apfelwein | Champignon

Vom Weiderind Konzept, 300g Rumpsteak

Gegrillt mit Aromaten 35€

Zwiebelrostbraten 38€

Zwiebelsauce | Röstzwiebeln

Kräuterliebe 38€

Petersilie | Oregano | Chili | Knoblauch | Limette | Olivenöl | Schalotten

Lá Réunion 38€

Tomate | Apfelwein | Zwiebeln | Kräuter | Knoblauch

Vom hessischen Wild

Ein Paar Wildbratwürste 14€

Weiterstadt und Chili 16€

Wildbratwurst | Kürbis | Kräuter | Chili | Knoblauch | Limette

Rougail Saucisses auf hessisch 16€

Wildbratwurstscheiben | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Chili | Apfelwein

Konzept Überbackenes nach Süd-Tirol Art

Pesto | Schweinebauch | Tomate | Bergkäse

Schnitzel vom Schweinerücken	17€
Gegrillte Schweinerückensteaks	20€
Gegrillte Hähnchenbrust vom Hausgeflügel	19€
Wildbratwurst aus dem eigenen Revier	17€
Bellschou, Gießener Tradition	22€

Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, handmade	4€
Spätzle mit Kräutern	4€
Kürbis – Serviettenknödel	4€
Kartoffel aus der Region	4€

Vitaminbeilagen

Kürbis – Gemüse	5€
Kürbis Brokkoli Zucchini Zwiebeln Pecannuss	
Bohnen – Gemüse	5€
Dicke Bohnen weiße Bohnen Prinzess Bohnen	
Bunter Krautsalat	3€
Weißkohl Paprika Gurke Tomate Kräuter	

Saucen

Waidmann	4€
Pilze Rahm Zwiebeln Weißwein	
Burgunder	4€
Rotwein Zwiebeln Jus	
Kochkäse	4€
Handkäse Rahm Knoblauch Kümmel	
Geschmolzene Tomaten	5€
Tomaten Zwiebeln Olivenöl Knoblauch Kräuter	
Dip, kalt	
Gurke – Knoblauch	3€
Gurke Salbei Creme Pfeffer Zitrone Knoblauch Sellerie	
Apfelwein – Chimichurri	3€
Apfelwein Petersilie Oregano Limette Chili Knoblauch Schalotten	

Fisch Konzept

Forelle Müllerin 24€
Ganze Forelle, grätenfrei | Panade | Petersilie | Zitrone

100% Planted based Konzept

Rougail Veldbällchen 16€
Hackfleischbällchen | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Chili | Apfelwein | Kürbis

Hessisches Apfelwein NoChicken 18€
NoChicken | Wurzelgemüse | Apfelwein | Champignons

Rougail Saucisses ist eine traditionelle Speise auf der französischen Insel La Réunion. Ein Ragout von hiesiger Bratwurst, kombiniert mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Kräutern und Gewürze.

Schwäbische Tradition trifft Moderne

Sonnenfeuer 15€
Spätzle | Sonnenfeuer | Kürbis | Brokkoli | Zucchini | Zwiebeln | Pecannuss

Waidmann 16€
Spätzle | Wildbratwurst | Kürbis | Brokkoli | Zucchini | Pilze | Rahm | Pecannuss

Beflügelt 16€
Spätzle | Hähnchenbrust | Kürbis | Brokkoli | Zucchini | Pilze | Rahm | Pecannuss

Käsespätzle 16€
Spätzle | Rahm | Emmentaler | Bergkäse | Röstzwiebeln | Frühlauch

Sonnenfeuer ist auch als Gewürz der goldenen Milch bekannt - eine feine Komposition von Kurkuma, Chili, Knoblauch, Pfeffer, Ingwer und einer Note Zimt.

Dessert Konzept aus bekannten Torten und Kuchen
- neu interpretiert -

Streuwiesen Obst

Hessischer Apfel Schmand Kuchen im neuem Design 9€
Apfel | Schmand | Nougat | Karamell | Biskuit | Preiselbeeren

Schwarzwald Traum

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte 9€
Kirschen | Kirschwasser | Schokolade | Biskuit

Weltstar

Zerlegte Sacher Torte 9€
Schokolade | Biskuit | Marille | Obers | Vanille

Die klassischen Kuchen und Torten werden mit Ihren Hauptbestandteilen neu serviert.

Veranstaltungen & Tagungen

Für geschäftliche Anlässe wie Tagungen, Seminare oder Schulungen stehen Ihnen drei modern ausgestattete Tagungsräume mit aktueller Präsentationstechnik zur Verfügung.

Ob Flipchart, Pinnwand, Beamer oder weiteres Zubehör – wir bieten Ihnen die passende Ausstattung für einen erfolgreichen Ablauf.

Darüber hinaus finden Sie in unseren vier Veranstaltungsräumen
Platz für bis zu 140 Personen.

Unsere Räume bilden den idealen Rahmen für Hochzeiten, Geburtstage,
Vereins- oder Unternehmensfeiern.

In stilvollem Ambiente schaffen wir gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente –
professionell geplant und individuell betreut.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Team

Hotel Schöne Aussicht