

Herzlich willkommen in Fulda!

Wir freuen uns, dass Sie Fulda als Reiseziel gewählt haben.

Damit Sie Ihren Aufenthalt auch kulinarisch gestalten können, haben wir in dieser Broschüre Menüvorschläge für Reisegruppen zusammengestellt. Die hier aufgeführten Restaurants bieten spezielle Menüs für Sie und Ihre Gäste an. Selbstverständlich können Sie mit den einzelnen Restaurants auch Menüwünsche besprechen.

Unsere Gastronomen freuen sich auf Ihren Besuch.

Wenn Sie zur Abrundung Ihres Aufenthaltes eine Stadtführung oder Broschüren und Stadtpläne benötigen, können Sie dies gerne bei uns bestellen.

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag:	8.30 bis 18.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag:	9.30 bis 16.00 Uhr

An folgenden Tagen bleibt unser Büro geschlossen:
24., 25. und 26. Dezember; 1. Januar und Rosenmontag

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise nach Fulda und einen erlebnisreichen Aufenthalt in der Barockstadt.

Tourismus und Kongressmanagement Fulda

Bonifatiusplatz 1

36037 Fulda

Telefon: 06 61 / 1 02 18 14

oder 06 61 / 1 02 18 13

Telefax: 06 61 / 1 02 28 11

E-Mail: tourismus@fulda.de

www.tourismus-fulda.de

Menüvorschläge **für** **Reisegruppen** **2020**

Inhalt	Seite
1. Alt Elsass.....	4
2. Balkanrestaurant Hansa-Keller	5
3. Brauhaus Wiesenmühle	6
4. Breuers Restaurant & Weinstube	7
5. Gasthof Drei Linden	8
6. Hotel Esperanto.....	11
7. Hotel Fulda Mitte	12
8. Hotel Maritim „Dianakeller“	13
9. Parkhotel-Kolpinghaus	15
10. Restaurant Ritter	17
11. Wirtshaus „Schwarzer Hahn“	18



Alt Elsass

Am Abtstor 5

36037 Fulda

Telefon: 0661/250 40 35

Fax: 0661/250 90 25

E-Mail: info@alt-elsass.de

Internet: www.alt-elsass.de

Nummer (1) im Lageplan

Vorspeise

Cremesuppe von Waldpilzen 5,50 €

Hauptgerichte

Kartoffelrösti mit Tomaten-Mozzarella überbacken 11,50 €

Gemischte Blattsalate mit Räucherlachs 11,50 €

Elsässer Schnitzel mit Ragout Fin und Hollandaise überbacken
dazu hausgemachte Spätzle 14,90 €

Schnitzel mit Pommes Frites und Salat 11,50 €

Geschmorter Tafelspitz vom Kalb, Portweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln 15,50 €

Maispoulardenbrust mit Champignonrahmsauce und Kroketten 13,50 €

Filet vom Rotbarsch an Limonensauce und Gemüserisotto 13,50 €

Beilagensalat 4,50 €

Nachspeisen

Eisbecher 4,50 €

Creme Brulee 5,80 €

Balkanrestaurant Hansa-Keller

Steinweg 20

36043 Fulda

Telefon: 0661/77701

E-Mail: momircvijic@gmx.de

Nummer (2) im Lageplan

Menü 1

Gemüsesuppe

Grillteller mit verschiedenen Fleischteilen,
dazu Djuvecreis und Beilagensalat

10,90 €

Menü 2

Gemüsesuppe

Schweinebraten, dazu Rotkohl und Serviettenklöße

10,90 €

Menü 3

Gemüsesuppe

Schnitzel „Wiener Art“, dazu Pommes Frites und Beilagensalat

10,90 €

Menü 4

Gemüsesuppe

Großes Salatbouquet mit gebackenem Schafskäse, dazu Weißbrot

10,90 €

Brauhaus Wiesenmühle
Wiesenmühlenstraße 13
36037 Fulda

Telefon: 0661/928680
Fax: 0661/9286839
E-Mail: info@wiesenmuehle.de
Internet: www.wiesenmuehle.de

Nummer (3) im Lageplan

Gegrillte Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	16,00 €
Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat	9,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
Schweinelende „Madagaskar“ mit Spätzle und Salat	13,70 €
Schweinebraten mit Klößen und Rotkohl	9,90 €
Wiesenmühlensalat mit Ei, Thunfisch, Käse, Vorderschinken	10,40 €
Penne mit grünem Pesto und Gemüse (vegetarisch)	8,50 €
Hähnchengeschnetzeltes „Indisch“ mit Reis und Salat	9,60 €
Schollenfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	15,10 €

Gerichtekarte für Gruppen von 20-60 Personen

Sehenswürdigkeit: Größtes Mühlrad Europas/Hausbrauerei

Breuers Restaurant & Weinstube
Pfandhausstraße 7-9
36037 Fulda

Telefon: 0661/90199233

Fax: 0661/90199234

E-Mail: info@breuers-restaurant-fulda.de

Internet: www.breuers-restaurant-fulda.de

Nummer (4) im Lageplan

Vorspeisen

„mediterraner Aufstrich“

Cremiger Frischkäse, frischer Basilikum, fein gehackter Knoblauch, getrocknete Tomaten, serviert mit knusprigem Steinofenbaguette 3,80 €

Fuldaer Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz, bunte Gemüsegewürfel, Eierstich, Rindfleischwürfel und Grießklößchen 3,80 €

Hauptgänge

Rhön Forelle

Im Ganzen gebraten, geröstete Fenchelsamen, Kräutersud, Karamellzitrone, Schmortomaten, Drillingskartoffeln und Salat 16,90 €
Unsere Forellen und geräucherten Fische beziehen wir aus der Rhön von der Fischzucht Groß in Gersfeld.

Ziegenkäse & Granatapfel

Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette und mediterraner Granatapfelcouscous mit frischer Minze, Tomate und Basilikum, dazu karamellierter Ziegenkäse 11,50 €

Hessische Spezialität

Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind, mit frischem Marktgemüse und Drillingskartoffeln, dazu Meerrettichsoße oder Hessische Grüne Soße 13,50 €
In die Hessische Grüne Soße gehören traditionell sieben Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch

Winzersteak

Saftiges Steak aus der Schweineschulter geschnitten (durchwachsen) mit Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes, Knoblauchaioli und Beilagensalat 13,50 €

Calvados Maishähnchen

Maispouardenbrust „Supreme“ an flambierter Calvadossoße mit selbstgemachten Kräuterspätzle, dazu gemischte Blattsalate 14,90 €

Gasthof Drei Linden
Neuenberger Straße 37
36041 Fulda

Telefon: 0661/73131

Fax: 0661/241366

E-Mail: info@dreilinden-fulda.de

Internet: www.dreilinden-fulda.de

Nummer (5) im Lageplan

Hausgemachte Suppe

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse 3,50 €

Feine Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel¹² 4,80 €

Kokos – Zitronengrassuppe (Tom Ka Gai) mit Hähnchenbruststreifen,
hausgemachten Frühlingsrolle und Chili-Dip 5,30 €

Salate

Bunter Salatteller „Drei Linden Style“
mit hausgemachtem Parmesandressing und Croûtons 9,80 €

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte
mit Balsamico Dressing und Parmesan,
dazu servieren wir:

Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille 10,80 €

Rhöner Bachforellenfilet
aus Lothar Keidels Forellenzucht
in Wüstensachsen mit Zitronenmandelbutter 15,80 €

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons,
Rösti und Salat der Saison 12,80 €

Fleisch

Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 9,80 €

Hausgemachte Sülze^{1,3} vom Rhöner Landschwein
mit Essig – Ölvinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln 9,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln und Kartoffelsalat 9,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 10,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln, Pommes und Salat 10,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit Bratensauce,
Kartoffelstäbchen und Salatteller der Saison 11,80 €

Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat der Saison 12,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons
dazu Pommes und Salatteller der Saison 13,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit hausgemachten Kochschinken und Käse überbacken, Pommes und Salatteller der Saison	13,80 €
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein Feine Schinkenwürfel von unserem hausgemachten Schinkenspeck mit Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und einen Salatteller der Saison	13,80 €
Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste mit frischen Waldpilzen dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison	16,80 €
Rhöner Weiderind	
Portion Tatar vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb dazu servieren wir verschiedene Salze auf Wunsch mit Asbach Uralt verfeinert	10,80 € 12,80 €
Rinderroulade in Burgunder geschmort mit Gemüse und Klöße	15,80 €
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	18,80 €
Fisch	
Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison	15,80 €
Vegetarische Gerichte	
Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln und knusprige handgerollte Frühlingsrolle	9,80 €
Gnocchi mit Tomatensauce, Ratatouille und Parmesan	9,80 €
(Vegan) Mediterraner Tofuriegel im Auberginenmantel mit mediterranem Gemüse	9,80 €
Kleine Gerichte	
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,00 €
Currywurst „Drei Linden“ Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei in einer Currysauce mit Purple Curry verfeinert und goldbraunen Kartoffelstäbchen	6,80 €
Flammkuchen „Drei Linden“ mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraiche	7,80 €
Strammer Max mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken , 2 Spiegeleier in Butter gebraten	7,80 €
Fuldaer Vesperteller mit hausgemachten Wurstspezialitäten und Brot	7,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Toastbrot und Butter	5,80 €

Schwartemagenbrot 5,80 €

Bunter Blattsalat
mit goldbraun gebackenen Camemberts und Preiselbeeren 8,80 €

Bitte geben sie Ihre Bestellung bis 10. 00 Uhr des Anreisetages auf!!!

Hotel Esperanto
Esperantoplatz
36037 Fulda

Telefon: 0661/242910

Fax: 0661/24291151

E-Mail: info@hotel-esperanto.de

Internet: www.kongresszentrum-fulda.de

Nummer (6) im Lageplan

Menü 1

Kräftige Rindfleischsuppe mit Grießklößchen,
Schweinerückensteak
mit Champignons in Rahmsoße, Broccoli und Spätzle,
Vanillecreme mit Kirschen 21,00 €

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Milchschaumhaube und Basilikum,
Steak von der Putenbrust
in Pfefferrahmsoße, Karottengemüse und Kartoffelstampf,
Schokoladencreme mit Eierlikör 22,00 €

Menü 3

Geflügelcremesuppe mit Mandelsplitter und Sahnehäubchen,
Cordon bleu
Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Bratkartoffeln,
Panna Cotta mit Fruchtmark 23,00 €

Menü 4

Kartoffelcremesuppe mit Speck,
Rinderroulade nach Hausfrauen Art
Rotweinsoße, Marktgemüse und Kartoffelklöße
Tartuffo Eis 23,00 €

Menü 5

Champignoncremesuppe mit Schnittlauchsahne,
Gefüllte Maishühnchenbrust auf Karottengemüse, Butterspätzle
Italienisches Tiramisu 24,00 €

Menü 6

Lauchcremesuppe mit Specksahne,
Geflügelrollbraten nach italienischer Art
Tomaten-Zucchini-gemüse, Gnocchi,
Panna Cotta mit Fruchtmark 25,00 €

Hotel Fulda Mitte
Venus Hotel- und Gaststättenbetriebsges. mbH & Co. KG
Lindenstraße 45
36037 Fulda

Telefon: 0661/83 30 0
Fax: 0661/83 30 555
Internet: www.hotel-fulda-mitte.de

Nummer (7) im Lageplan

Vorspeisen

Gemischtes Anti Pasti mit Brot
Bruschetta auf Rucola
Datteln im Speckmantel auf Feldsalat
Geflügelcocktail mit Brot

Suppen

Zucchinicremesuppe mit gerösteten Zwiebelbrotwürfeln
Karottensuppe
Minestrone mit Reis
Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch und Speck

Hauptgänge

Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei-Rahmsauce und Gnocchi-Gemüsepfanne
Schweinerollbraten mit Altbiersauce, Brokkoli und Knöpfe
Bratwürstchen mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln
Roulade mit Rosenkohl und Klößen
Kassler mit Senfsauce, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree
Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit Bandnudeln
Tilapiafilet mit Currysauce Paprika-Zucchini Gemüse und Basmatireis
Pangasius mit Tomaten-Rahmsauce, Wildreis und Spinat

Nachspeisen

Tiramisu mit Schokoladensauce
Schokoladen-Grieß-Flammeri
Windbeutel-Quark-Dessert mit Himbeeren
Apfelcrumble
Amarettini Trauben Dessert
Schoko-Minz-Creme
Milchreis mit Pfirsichkompott

Bitte markieren Sie jeweils einheitlich für Ihre gesamte Gruppe eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert und senden Sie diese Auswahl ca. 3 Wochen vor Anreise der Gruppe per Fax an 0049-661 8330 555 oder per E-Mail an info@hotel-fulda-mitte.de an uns zurück. Vielen Dank!

Hotel Maritim „Dianakeller“

**Pauluspromenade 2
36037 Fulda**

Telefon: 0661/282-0

Fax: 0661/282-499

E-Mail: info.ful@maritim.de

Internet: www.maritim.de

Nummer (8) im Lageplan

Für Reisegruppen ab 15 Personen bieten wir die folgenden regionalen Spezialitäten zur Mittagszeit von 11:30 bis 14:00 Uhr im Restaurant an (nach Vorbestellung der Kategorie spätestens drei Tage vor Ankunft sowie der Anzahl der einzelnen Speisen bis 09:00 Uhr am Anreisetag).

Tipp: Vermerken Sie auf Ihrem Bussitzplan die Speisenauswahl Ihrer Reisegäste.

Die Getränke können Sie bei uns pauschal bestellen oder Ihre Gäste bezahlen selbst. Zusätzlich zum Hauptgang sind Suppen und Nachspeisen buchbar. Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass allen Teilnehmern die gleiche Suppe bzw. Nachspeise serviert wird.

Suppen

4,50 €

Tomatensuppe mit Basilikumsahne vegetarisch

Rhöner Kartoffelsuppe mit Speck (auf Wunsch auch vegetarisch)

Hühnerkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Fuldaer Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse

Karotten-Ingwersuppe

Erbsen-Minzsuppe

Hauptgänge

Preiskategorie A

10,50 €

Backfischfilet mit Sauce Remoulade, Dillkartoffeln und Gurkensalat

Spießbraten pikant gefüllt mit Zwiebelsauce, feinem Buttergemüse und Kroketten

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Spätzle und buntem Beilagensalat

Gemüselasagne mit Salatteller

Preiskategorie B

11,50 €

Viktoriabarschfielt mit Kräuterkruste auf feinem Blattspinat, Rieslingsauce und Butterreis

Paprikagulasch mit glacierten Karotten und breiten Nudeln

Paniertes Putenschnitzel mit Rahmgemüse und Pommes frites

Großer Salatteller „Maritim“ mit gehobeltem Parmesan, Frenchdressing, Croutons, Baguette-Brot und Butter

Preiskategorie C

13,50 €

Lachsschnitte auf ZucchiniGemüse, Parmesansauce und Tagliatelle

Schweinemedallions mit Sauce Robert, Blumenkohl und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Rinderbraten mit Burgundersauce, Speckrosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

Crespelle-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Frischkäse auf Tomatenragout mit Salatbouquet

Nachspeisen

4,50 €

Gemischtes Eis mit Kirschen und Sahne

Panna Cotta mit Fruchtmark

Rote Grütze mit Joghurtmousse

Mousse au Chocolat

Parkhotel-Kolpinghaus „Kolpings Restaurant“

Goethestr. 13

36043 Fulda

Telefon: 0661/8650-0

Telefax: 0661/8650-111

E-Mail: info@parkhotel-Fulda.de

Internet: www.parkhotel-fulda.de

Nummer (9) im Lageplan

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,50 €
Kartoffellauchsuppe mit Croutons	4,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Kartoffelstroh	4,50 €

Hauptgänge

Rhöner Hirtenschnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Schafkäse gefüllt serviert mit Schwenkkartoffeln und glacierten Karotten	12,90 €
Streifen von der Putenbrust in fruchtiger Currysauce serviert mit Butterreis und einem gemischten Salatteller	12,50 €
Medaillons vom Schweinefilet unter der Senf-Zwiebelkruste serviert mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle	14,90 €
Gebratenes Seehechtfilet auf geschmortem Tomatengemüse dazu Butternudeln	14,50 €
Vegetarische Tortellini mit Gemüsestreifen in Käsesahnesauce serviert mit einem gemischten Salatteller	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" serviert mit Pommes frites und einem gemischten Salatteller	10,90 €
Hähnchenbrust Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Basilikumsauce und Bandnudeln	11,90 €
Hackfleisch Frischkäserolle auf Champignonrahmsauce dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln	11,90 €
Salatteller „Boston“ gebratene Hähnchenbrust und Grillspeckscheiben auf Eisbergsalat mit Thousand-Island Dressing, dazu Steinofenbaguette	10,80 €
Nachspeisen	
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	4,90 €
Hausgemachte Zitronencreme mit Sahne	4,90 €
Rahmquark mit Früchten	3,80 €
Apfelküchle mit Vanillesauce	4,90 €

Büffetauswahl für Reisegruppen

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
Tomatencremesuppe
Kartoffellauchsuppe
Karotten-Ingwersuppe
Spargelcremesuppe (nach Saison)
Kürbiscremesuppe (nach Saison)
Geflügelcremesuppe

Hauptgänge

Rhöner Hirtenschnitzel mit Schafskäse und Speck gefüllt
Streifen von der Putenbrust in fruchtiger Currysauce
Piccata von der Putenbrust in der Käse-Eihülle gebraten
Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter
Gebratenes Seehechtfilet auf Rucola-Tomatengemüse
Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce
Paniertes Schweineschnitzel " Wiener Art "
Hähnchenbrust Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Hackfleisch Frischkäserolle mit Champignonrahmsauce
Hähnchen aus dem Wok – mit Paprika und Pfirsich in pikanter Cocos-Chilisauce

Vegetarische Auswahl
(Wir empfehlen ein vegetarisches Gericht)

Vegetarische Gemüselasagne
Vegetarische Tortellini mit Gemüsestreifen in Käsesahnesauce
Vegetarische Vollkorn-Gemüsebratlinge mit Kräuterquark

Zu allen Hauptgerichten die passende Beilage und eine bunte Gemüseauswahl
5 Rohkostsalate und 2 verschiedene Dressings

Nachspeisen

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
Orangen-Joghurtflan
Erdbeer Tiramisu
Rahmquark mit Früchten
Schokopudding mit Kirschen
Schmand-Limettenmousse
Apfelkrömpel mit Vanillesauce

Bitte wählen Sie aus

1 Suppe –	2 Hauptgerichte –	14,00 € p.P.
2 Suppen –	3 Hauptgerichte - 1 Dessert	18,00 € p.P.
2 Suppen –	3 Hauptgerichte - 2 Dessert	20,00 € p.P.

Restaurant Ritter

Kanalstr. 18 - 20

36037 Fulda

Telefon: 0661/25080113

Fax: 0661/25080174

E-Mail: info@restaurant-ritter.com

Internet: www.restaurant-ritter.com

Nummer (10) im Lageplan

Vorspeisen

Kleiner Salat | Frischer Blattsalat 4,50 €

Fuldaer Hochzeitssuppe | Kräftige Kalbstafelspitzbrühe | Markklößchen |
Lauch | Sellerie 5,90 €

Hauptgänge

Grobe Fuldaer Bratwurst | Vom Metzger Schneider | Rahm Kohlrabi |
Kartoffelpüree | Bratensoß 8,50 €

Erwins Erbe | Kalbstafelspitzsülze nach E. Veldung | Bratkartoffel |
Remouladentunke | Salat 11,50 €

Rittersalat „R³“ | Rucola | Radicchio | Romana | Walnuss |
Orangen Senf Dressing 9,50 €

- dazu gratinierter Gemüsestrudel | Ziegenkäse +5,00 €
- dazu Ehrenberger Forellenfilet +6,00 €
- dazu kleines Dry Aged Steak | vom Metzger Ludwig +12,00 €

Semmeltries | Knödeltrio: Spinat, Pilz, Tomate | Parmesan |
Rucolafritt | Salat 13,50 €

Ritterplatte Vegetarisch | Gemüsestrudel | Süßkartoffel | Ziegenkäse |
Schmorgemüse 15,50 €

Ehrenberger Rhönforellenfilet | Blattspinat | Kartoffelgratin | Rote Bete |
Meerrettichsoße 15,50 €

Ritter Schnitzel | Bratkartoffeln | Salat 14,00 €

Wiener Schnitzel | Kalbsrücken vom Metzger „Ludwig“ | Erdäpfelsalat |
Preiselbeere | Kren 24,50 €

Dry Aged Steak | 200gr. | Bratkartoffel | Rosmarinjus | Kräuterbutter 28,50 €

Nachspeise

Triple Choc | Schokoladenmousse | Soufflee | Weißes Schokoladeneis
Mit Tonkabohne 8,50

Wirtshaus „Schwarzer Hahn“

Friedrichstraße 18

36037 Fulda

Telefon: 0661/240312

Fax: 0661/240312

E-Mail: info@schwarzerhahn-fulda.de

Internet: www.schwarzerhahn-fulda.de

Nummer (11) im Lageplan

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Speckklößchen und Gemüsestreifen 5,50 €

Hauptgerichte

Salatteller „Schwarzer Hahn“
Blattsalate, Tomate, Gurke, Ei, Zwiebeln,
gekochter Schinken, marinierter Thunfisch, Käse und Baguette 11,50 €

Gebackene Blumenkohlkäsemedaillons
mit Kräutersauce und Bandnudeln 10,50 €

Seelachs in Weißweinsauce und Duftreis 13,80 €

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 11,50 €

Schnitzel „Schwabenglück“
mit Pilzrahmsauce und hausgemachte Spätzle 13,50 €

Fränkisches „Schäufele“ mit Wirsinggemüse und Knödeln 15,50 €

Zarter Tafelspitz
mit Frankfurter „Grie Soß“, Kartoffeln und Rote Beete Salat 15,50 €

Münchner Kümmelbraten
Reiberknödel und warmer Speckkrautsalat 11,80 €

Putensteak mit exotischen Früchten in Currysauce
und Wildreis 14,50 €

Beilagensalat 4,50 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,50 €