

Wirtshaus Schwarzer Hahn, Friedrichstraße 18, 36037 Fulda
Tel. 0661 240 312 Fax 0661 292 7824 www.schwarzerhahn-fulda.de

Hausgemachte Suppen - mit Liebe gekoccht

In unserer Gulaschsuppe ist viel Fleisch und etwas Kümmel dazu gibt es Bauernbrot 4,80

Aus Sahne frischer Gartenkresse kochen wir eine köstliche **Creemesuppe**⁴ 4,80

Das Originalrezept unserer **Tiroler Speckknödelsuppe**⁴ ist eine Spezialität unseres Kellners Albin 4,40

Diese einmalige **Fischsuppe**⁴, haben wir in Westerland auf Sylt zum ersten Mal gegessen: Edelfisch, Krabben und Kräuter werden im eigenen Sud gekocht und in einer Terrine serviert 9,50

Knackig bunte Salate

Kleiner **Salatteller „quer durch den Garten“** Kräutervinaigrette³, Weißbrot 5,50

Bunter Salatteller mit einem Dressing von „Grüner Sauce“ und Streifen vom Tafelspitz, Weißbrot 9,50

Auf unserem **Salatteller „Schwarzer Hahn“** finden Sie verschiedene Salat, Tomaten, Gurke, Ei, Zwiebelring, gekochter Schinken, Thunfisch, Käse, Sauce Vinaigrette³, Weißbrot 10,50

Köstlich frische **Salatvariation** mit gebratenem Edelfisch, Balsamicodressing³ Olivenöl und Weißbrot 12,50

Beilagensalat³ 3,50

Vorspeisen und kleine Gerichte **Straßburger Schneckenpfännchen**⁴

in einer Knoblauchsahnesauce mit Baguette serviert 8,50

Warmes in Wacholder **geräuchertes Forellenfilet** mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich und Landbrot serviert 8,50

Hausmacher Wurst² auf dem Brett mit Bauernbrot, Gurke und Butter serviert 8,50

Original **Mainzer Handkäs** mit Musik Bauernbrot und Butter 6,50

Fränkischer Gerupfter angemachter Camembert mit Butter, Ei, Sahne Zwiebeln, Paprika, Bauernbrot 7,50

Frisch zubereitetes **Tatar** mit Ei, Zwiebeln, Kapern,, Bauernbrot und Butter 13,50

Ettlinger Teigtaschen⁴ mit Gemüse gefüllt an einer Walnuss-Sauce 11,50

Breisgauer Bandnudeln mit Lachswürfeln in einer Roséwein-Sauce^{4,12} 12,50

Würzburger Weinsülze in Rotweinessig³ Öl und Zwiebeln mit Bratkartoffeln² 10,50

Fleischspezialitäten aus „Deutschen Landen“

Münchner Kümmelbraten Reiberknödel, warmer Speckkrautsalat⁴ 9,80

Bayrische Schweinshaxe⁴ mit Schwarzbier-Sauce, Dämpfkraut und Semmelknödel 13,50

Riesig ist das gebratene **Fränkische Schäufelchen**⁴ mit Wirsinggemüs und Semmelknödel 13,50

Das Frankfurter Nationalgericht:

Zarter Tafelspitz mit Frankfurter „Grie Soß“^{1,2} gebutterte Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 14,50

Zarte Schweinelende an einer Calvados-Sauce⁴ feiner Bandnudeln, kleiner Salat 17,50

Zartes Putensteak⁴ in einer scharfen Currysauce Früchte, Duftreis, kleiner Salat 13,50

Herzhaftes aus der Schnitzel-Küche - unsere Schnitzel sind paniert	
Saftiges Schnitzel mit Bratkartoffeln ² und Salat	9,50
„ Schwaben-Glück “ ⁴ mit frischen Champignons in Sahnesauce und hausgemachte Spätzle	11,50
Das „ Knoblauchsäckchen “ ⁴ mit Schinken ² , Knoblauch und Schafskäse gefüllt, es wird mit Pommes Frites serviert	11,50
Eine Spezialität aus dem Ammergau: „ Ammergauer Bergbauer “ ⁴ mit gebratenen Zwiebeln und Speck aus der Pfanne, feine Bratensauce und Bratkartoffeln ²	11,50
Deftiges – originell serviert	
Eisenpfanne⁴ „Schwarzer Hahn“ Rind, Schwein und Pute serviert auf Bratkartoffeln ² Zwiebelsauce und Gemüse	16,50
Fleischspieß mit frischen Champignons brennend serviert, Ofenkartoffel und kleiner Salat	16,50
Vegetarischer Genuss	
Gemüsepfännchen⁴ mit Käse gratiniert und Ofenkartoffel	10,50
Hausgemachte Spätzl in Butter gedünstete Pilze	8,80
Gebackene Blumenkohl-Käsemedaillons⁴ Kräutersauce und Bandnudeln ²⁸	9,50
Frische Fischspezialitäten	
Rhönforelle in Mandelbutter - grätenfrei- Salzkartoffeln, kleiner Salat	13,50
Hauspezialität: Forelle in der Folie gegart -grätenfrei- Schwenkkartoffeln und Marktgemüse	13,50
Fjordlachs⁴ in einer Cremesauce von Spinat, Duftreis und Salat	16,50

Unsere Steaks aus Südamerika

Rumpsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat	200g 300g	18,50 22,50
Rumpsteak mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	200g 300g	18,50 22,50
Rumpsteak nach Art der Moselwinzer in einer feinen Weinbrandsauce Bratkartoffeln ² und Salat		19,50
Rumpsteak mit einer Zwiebel-Senfkruste Bratkartoffeln ² und Salat		19,50
Süsse Köstlichkeiten		
Gemischtes Eis mit Sahne	3,50	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit heißen Kirschen mit heißer Schokolade	5,50 5,50 5,50	
Parfait auf Fruchtspiegel	5,80	
Hausgemachte „ Rote Grütze “ mit Vanillesauce	5,50	
Einmalig sind unsere Windbeutel mit Himbeeren mit Kirschen mit Waldfrüchten	5,80 5,80 5,80	

