

Suppen:

Spinat-Kokossuppe (H/1)	€ 6,00
Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle (A1/C/H/1)	€ 6,00

Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte:

Bunter Salat mit Croûtons (A1/C/H/J)1/4	€ 5,00
Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Baguette (A1/C/H/M)	€ 11,50
Großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, glasierten Ananasstücken und Baguette (A1/H/J)1/4	€ 13,50
Blätterteigpastetchen mit feinem Kalbsragout gefüllt (A1/C/H/1)	€ 10,50
Tranchen vom hausgebeizten Lachs mit Sahnemeerrettich, Kräuterkartoffelpuffer und einem Salatbouquet (A1/C/D/H/I/J)1/4	€ 13,00
Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Feldsalat, Pinienkernen und Baguette (A1/C/H/J)1/4	€ 11,00
Hausgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und einem Salatbouquet (A1/C/H/J)1/4	€ 15,00

Die Allergenkezeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Fleisch

Rosa gebratenes Rumpsteak (300g) vom argentinischen Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und einem bunten Salat^(j)1/4 € 26,50

Wildschweinbratwürste aus Eberbacher Jagd mit Preiselbeerrahmsobe, hausgemachten Eierspätzle und einem bunten Salat^(A1/C/H/V)1/4 € 19,00

Putenroulade mit schwarzen Nüssen und getrockneten Tomaten gefüllt auf katalanischem Spinat und Kartoffelgratin^(G3/H/V) € 19,50

Geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger Bratensobe, Rosenkohl und Sübkartoffelpüree^(H/V) € 21,00

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Fisch

Gebrautes Skrei-filet auf katalanischem Spinat mit hausgemachten Rote Betegnocchi ^(A1/C/D/H/I) € 23,00
Kleine Portion € 20,00

Am Stück gebratene Forelle aus dem Odenwald mit Kartoffelgratin und einem bunten Salat ^(D/H/J) 1/4 € 21,50

Veggie

Hausgemachte Rote Betegnocchi auf katalanischem Spinat mit einem bunten Salat ^(A1/C/H/J) 1/4 € 15,50

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli in Salzeibutter geschwenkt mit mariniertem Feldsalat ^(A1/C/H/J) 1/4 € 16,00

Die Allergenkezeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Dessert:

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne (A1/C/H)	€ 7,00
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Armagnac und Sahne (C/H)	€ 6,50
Vanille Panna Cotta mit Blutorange-Schwarzteegelee und hausgemachtem Kokoseis (C/H)	€ 7,50
Dessertvariation mit Crème brûlée, Nougatcrêpes, zweierlei Sorbet und Sahne (A1/C/H/G2)	€ 8,50
Karamellisierte Ananas mit zweierlei hausgemachtem Sorbet	€ 7,00
Schoko Crème brûlée mit Walnusseis (C/G3/H)	€ 7,50
Kugel Eis nach Wahl (C/H)	€ 1,50
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	€ 2,00
Portion Sahne (H)	€ 0,50
Käsevariation mit Früchten und Baguette (A1/H)	€ 8,00

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle