

Suppen:

Kürbiscremesuppe / Kürbiskerne / Kürbiskernöl ^(H/1)	€ 8,00
Klare Rinderbrühe / hausgemachte Maultaschen / Zwiebellauch ^(A1/C/H/1)	€ 8,50

Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte:

Bunter Salat / Croûtons ^{(A1/C/H) 1/4}	€ 7,00
Orangenspitzkohl / in Kräuterbutter gebratene Garnelen / Balsamicocreme ^(B/H/1)	€ 15,50
Carpaccio vom Odenwälder Limousinbullenfilet aus Hesselbach / kalt gepresstes Olivenöl / Salatbouquet / Kürbiskerne / Parmesan / Baguette ^{(A1/C/H/J) 1/4}	€ 17,00
Blätterteigpastetchen / feines Kalbsragout / Sahnesoße ^(A1/C/H/1)	€ 13,00
Hausgemachte Maultaschen / geschmolzene Zwiebeln / Salatbouquet ^{(A1/C/H/J) 1/4}	€ 17,00

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

Unsere Klassiker :

Schweineschnitzel Wiener Art / Pommes frites / bunter Salat (A1/C/J) 1/4	€ 18,50
Geschmortes Wildragout / Pilze / hausgemachte Eierspätzle / Preiselbeeren / bunter Salat (A1/C/I/J)	€ 23,00
Tranchen vom Schweinefilet / Pilzrahmsobe / hausgemachte Eierspätzle / bunter Salat (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 22,00
Cordon bleu vom Schwein / Schinken und Käsefüllung / Pommes frites / bunter Salat (A1/C/H/J) 1/2/4	€ 23,50

Veggie

Kürbisrisotto / Parmesan / Salatbouquet / Kürbiskerne / Kirschtomaten (H/I/J) 1/4	€ 17,00
Hausgemachte Semmelknödel / Pilze in Kräutersahnesobe / bunter Salat (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 17,00

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

Im Schinkenmantel gebratene Roulade von der Putenbrust /
Tomaten Basilikumfüllung / Kürbisrisotto / bunter Salat

(H/V)1/4

€ 23,00

Geschmorter Wildschweinbraten aus Eberbacher Jagd /
Wacholderrahmsoupe / glasierter Kohlrabi / hausgemachte
Semmelknödel (A1/C/H/V)

€ 23,50

300g Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken mit
schwarzem Pfeffer vom Grill / hausgemachte Kräuterbutter /
Pommes frites / bunter Salat (H/V)1/4

€ 33,50

Fisch

Regenbogenforelle mit Kräutern gefüllt vom Grill /
Orangenspitzkohl / Kartoffelgratin (A1/D/H)

€ 25,00

Fischvariation / gebratene Fischfilets /
Kürbisrisotto / bunter Salat (D/H/V)1/4

€ 24,00

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

Dessert:

Zwei Apfelküchle / Vanilleeis / Sahne (A1/C/H)	€ 9,50
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Armagnac / Sahne (C/H)	€ 8,00
vanille Crème brûlée / Walnusseis (C/G3/H)	€ 10,00
Marsalapflaumen / hausgemachtes Kokoseis / Sahne (H)	€ 8,50
Kugel Eis nach Wahl (C/H)	€ 2,00
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	€ 2,50
Portion Sahne (H)	€ 0,50

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