

## Suppen:

Spargelcremesuppe / Spargelstücke / Petersilie (A1/B/H)	€ 8,50
Klare Rinderbrühe / hausgemachte Markklöschen (A1/C/H/I)	€ 8,50

## Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte:

Bunter Salat / Croûtons (A1/H) 1/4	€ 7,00
Gratiniertes Schneckenpfännchen / Champignons / Kräuterbutter / Baguette (A1/C/H/M)	€ 13,00
Gratiniertes Spargelpfännchen / gebratene Garnelen / Baguette (A1/B/C/H)	€ 14,00
Großer bunter Salat / in Kräuterbutter gebratene Streifen von der Putenbrust / Spargel / Baguette (A1/C/H/J) 1/4	€ 16,00
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet / Spargelsalat im Parmesannest / Baguette (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 17,50
Blätterteigpastetchen / feines Kalbsragout / Sahnesoße (A1/C/H/I)	€ 13,50
Hausgemachte Maultaschen / geschmolzene Zwiebeln / Salatbouquet (A1/C/H/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

## Unsere Klassiker :

Schweineschnitzel Wiener Art / Pommes frites / bunter Salat (A1/C/J) 1/4	€ 19,50
Geschmortes Wildragout / Pilze / hausgemachte Eierspätzle / Preiselbeeren / bunter Salat (A1/C/I/J)	€ 23,50
Tranchen vom Schweinefilet / Pilzrahmsobe / hausgemachte Eierspätzle / bunter Salat (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 22,50
Cordon bleu vom Schwein / Spargel, Schinken und Käsefüllung / Pommes frites / bunter Salat (A1/C/H/J) 1/2/4	€ 27,00
Ohne Spargel	€ 25,00
300g Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken mit schwarzem Pfeffer vom Grill / hausgemachte Kräuterbutter / Pommes frites / bunter Salat (H/J) 1/4	€ 33,50

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

## Fisch

Odenwälder Forelle aus Friedrichsdorf mit Kräutern gefüllt  
vom Grill / hausgemachte Kräuterbutter / Kartoffelgratin /  
Spargelsalat (A1/D/H/J) 1/4 € 28,00

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet / Spargelrisotto /  
bunter Salat (D/H/I/J) 1/4 € 27,50

## Veggie

Hausgemachte Spinat Ricottaravioli / Salbeibutter /  
Salatbouquet / Pinienkerne (A1/C/H/J) 1/4 € 19,50

Ratatouillegemüse / hausgemachte Rosmaringnocchi /  
bunter Salat (A1/C/H/I/J) 1/4 € 18,50

Spargelrisotto / Rucolabouquet / getrocknete Tomaten  
Parmesan / Kürbiskerne (H/J) 1/4 € 18,50

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

## Fleisch

Medaillons von der Steakhüfte vom Odenwälder  
Limousinbullen aus Hesselbach / kräftige Rotweinsobe /  
Spargelgemüse in Sahnesobe / Annabellekartoffeln (A1/C/H/V) € 29,50

Involtini von der Putenbrust / Spargel und Schinkenfüllung /  
Rotweinsobe / Spargelrisotto / bunter Salat (H/V) 1/4 € 26,50

Hirschnüsschen aus Eberbacher Jagd / Preiselbeerrahmsobe /  
hausgemachte Rosmaringnocchi / bunter Salat (A1/C/H/V) 1/4 € 28,00

Geschmorter Lammbraten / kräftige Rotweinsobe /  
Ratatouillegemüse / Kartoffelgratin (A1/C/H/V) € 26,00

## Spargel

Portion Stangenspargel aus der Region / zerlassene Butter /  
Annabellekartoffeln (H) € 22,50

- 2 Schweinelendchen € 8,00 - gemischter Schinken 2 € 6,00

- Schweineschnitzel (A1/C) € 7,00 - Sauce Hollandaise

- Lachsschnitte (D) € 9,00 statt zerlassener Butter (C/H) € 3,00

Kleine Portion Stangenspargel aus der Region / zerlassener Butter /  
Annabellekartoffeln / Schweinelendchen (H) € 22,50

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 / hausgemachtes Rhabarbersorbet (C/H)	€ 10,00
Dessertvariation / Crème brûlée / Nougatcrêpes / zweierlei hausgemachte Sorbet / Sahne (A1/C/H/G2)	€ 11,50
Marinierte Erdbeeren / geschroteter Pfeffer / Vanilleeis / Sahne	€ 9,50
Holunderblüten Panna Cotta / Erdbeercoulis / frische Früchte	€ 9,00
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