

## Suppen:

Pfifferlingcremesuppe / Schmand / Croûtons (A1/C/H/I) €9,00

Tomatenconsommé / Kräuterflädle / Zwiebellauch  
(A1/C/H/I) €9,00

## Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte:

Bunter Salat / Croûtons / Kerne (A1/H) 1/4 €8,00

Gratiniertes Schneckenpfännchen / Pfifferlinge /  
Kräuterbutter / Baguette (A1/C/H/M) €16,00

Großer bunter Salat / in Kräuterbutter gebratene  
Schweinefiletspitzen / Pfifferlinge / Baguette (A1/C/H/J) 1/4 €21,00

Marinierter Cous Cous / Pfifferlinge / Hokkaidokürbis /  
Salatbouquet / Kerne (A1/H/I/J) 1/4 €16,00

Hausgemachtes Wildschweingriebenschmalz aus  
Eberbacher Jagd / Salatbouquet / Brot (A1/C/H/I/J) 1/4 €13,00

Hausgemachte Maultaschen / geschmolzene Zwiebeln /  
Salatbouquet (A1/C/H/J) 1/4 €18,50

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

## Unsere Klassiker:

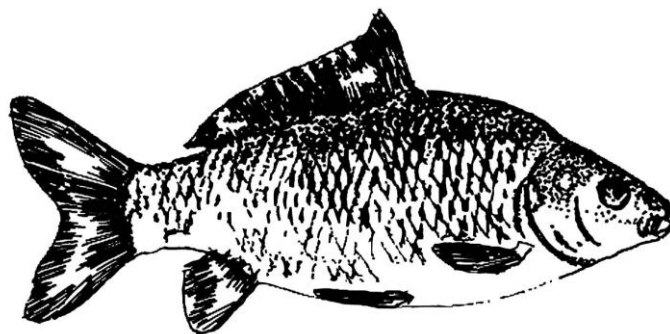
Schweineschnitzel Wiener Art / Pommes frites /  
bunter Salat (A1/C/J) 1/4 € 22,50

Tranchen vom Schweinefilet / Pilzrahmsobe /  
hausgemachte Eierspätzle / bunter Salat (A1/C/H/VJ) 1/4 € 27,00

Cordon bleu vom Schwein / Schinken und  
Käsefüllung / Pommes frites / bunter Salat (A1/C/H/J) 1/2/4 € 28,50

Geschmortes Wildragout / Pilze / hausgemachte  
Eierspätzle / Preiselbeeren / bunter Salat (A1/C/VJ) € 28,00

300g Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken  
mit schwarzem Pfeffer vom Grill / hausgemachte  
Kräuterbutter / confierte Tomaten / Pommes frites /  
bunter Salat (H/J)1/4 € 38,00



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

## Fleisch

Im Schinkenmantel gebratene Kaninchenrückenfilets /  
kräftige Rotweinsobbe / confierte Tomaten / Spaghetti in  
Pfefferlingsahnesobbe / bunter Salat (A1/H/I/J) 1/4 € 31,50

Saltimbocca von der Putenbrust / frischer Salbei und  
Parmaschinken / kräftige Rotweinsobbe / Gemüsecaponata /  
hausgemachte Rosmaringnocchi (A1/C/H/I) 1/4 € 30,00

Geschmorter Wildschweinbraten aus Eberbacher Jagd /  
kräftige Rotweinsobbe / Pfefferlinge / hausgemachte  
Semmelknödel / bunter Salat (A1/C/H/I/J) 1/4 € 32,50

## Pfefferlinge

Portion Pfefferlinge / Kräutersahnesobbe / hausgemachte  
Semmelknödel (A1/C/H) € 26,00

Kleine Portion Pfefferlinge / Kräutersahnesobbe /  
hausgemachte Semmelknödel (A1/C/H) € 23,00

- 2 Schweinelendchen € 8,50
- Schweineschnitzel (A1/C) € 7,50
- kleines Rumpsteak € 13,50
- Odenwälder Lachsforellenfilet (D) € 9,50

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

## Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus Friedrichsdorf /  
confierte Tomaten / Spaghetti in Pfifferlingsahnesoße /  
bunter Salat (A1/D/H/I/J) 1/4 € 33,00

Steinbeißerfilet vom Grill / geschmorte Tomaten und Oliven /  
Gemüsecajonata / hausgemachte Rosmaringnocchi  
(A1/C/D/H/I) 1/4 € 33,00

## Veggie

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli / Salbeibutter /  
Salatbouquet / Pinienkerne (A1/C/H/J) 1/4 € 22,50

veganes Süßkartoffelcurry / rote Linsen / Kokosmilch /  
Koriander / Chili / Cous Cous / bunter Salat (A1/H/I/J) 1/4 € 22,00

In Olivenöl geschwenkte Spaghetti / Pfifferlinge /  
Knoblauch / Kirschtomaten / bunter Salat (A1/C/J) 1/4 € 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)	€ 11,50
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Armagnac / Sahne (C/H)	€ 9,60
Vanille Crème brûlée / Walnusseis (C/G3/H)	€ 11,00
Geeistes Cantaloupe-Melonensüppchen / hausgemachtes Erdbeersorbet / Kokosflocken	€ 11,00
Dessertvariation / Crème brûlée / Nougatcrêpes / hausgemachtes Sorbet und Eis / Sahne (A1/C/H/G2)	€ 14,00
Kugel Eis oder Sorbet (C/H)	€ 3,00
Portion Sahne (H)	€ 0,60
Käsevariation mit Früchten und Baguette (A1/H)	€ 14,50

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