

Suppen

Geröstetes Odenwälder Grünkern-Rahmsüppchen (A,G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
Burrata auf gebratenem Gemüse und Tomaten mit einem Basilikum Pesto dazu Weißbrot (A,G)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
	als Hauptgang 19,90 €

Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
mit 2 Pulpo Tentakel	24,90 €
Ravioli gefüllt mit Champignons und Steinpilzen geschwenkt mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten dazu frisch geriebener Grana Padano	17,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
+ 4 Black-Tiger Garnelen	24,90 €
+ 2 Pulpo-Tentakel	25,90 €

Hauptgerichte

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten auf Rindercarpaccio mit frisch geriebenem Grana Padano	19,90 €
Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“ mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	15,90 € kleine Portion 13,90 €
„Piccata alla Milanese“ Hähnchenbrustfilet im Parmesan Mantel auf Tomatensauce aus gehackten Tomaten dazu Tagliatelle und Brokkoli	16,90 €
Hacksteak gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse mit frischen Pfifferlingen in Bratenjus dazu Kartoffelkroketten	18,90 € kleine Portion 16,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art" dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	17,90 € kleine Portion 15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees 2 € + Pfifferlinge in Bratenjus 5 €	
Zanderfilet „DU CHEF“ mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)	21,90 €
„Fischgrillteller“ Zanderfilet und Seesaiblingsfilet auf Tomatensauce aus gehackten Tomaten dazu Tagliatelle und Brokkoli	23,90 €
Feinstes Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen und Schmand auf Fusilli-Nudeln (A,G,L)	19,90 €

	<u>300 g</u>	<u>200 g</u>
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	32,90 €	29,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	31,90 €	28,90 €
Flank Steak vom Irischen Black Angus	29,90 €	26,90 €

große Portion 300 Gramm / kleine Portion 200 Gramm

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und
eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

Beilage:

Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Kroketten
Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

Sauce:

Pfeffersauce „Madagaskar“
Knoblauchcreme
Kräuterbutter
Steaksauce

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite