

Suppen

Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Steierischem Kürbiskernöl	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 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
als Hauptgang	19,90 €
Rindercarpaccio mit Olivenöl und Balsamico mit Kirschtomaten, Wildkräutersalat und frisch geriebener Grana Padano dazu Weißbrot	12,90 €

Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
+ 4 Black-Tiger Garnelen	24,90 €
Ravioli mit frischen Pfifferlingen Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Wurzelgemüse-Sauce mit frischen Pfifferlingen	18,90 €

Wein Empfehlung

Weingut Lopez de Haro 2020er Rioja, trocken 0,2l - 5,90 €

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

Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“		15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion	13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"		17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion	15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees		+2 €
+ „Ofenschnitzel“ mit Camembert überbacken dazu Waldpreiselbeeren		+3 €
+ Pfifferlinge in einer Gemüsesauce mit Wurzelgemüse		+5 €
Hacksteaks gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse		15,90 €
auf einer Pfeffersauce „Madagaskar“ dazu Kroketten.	kleine Portion	13,90 €
Zanderfilet „DU CHEF“		21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)		
Kalbsleber auf Kartoffel-Kräuter Stampf		19,90 €
mit gebratenen Apfelringen und einer Rotweinjus		
„Spezzatino di Manzo“		17,90 €
Rinderragout mit Wurzelgemüse, Tomaten, frischen Kräutern und Knoblauch geschmort in Rotwein auf Tagliatelle (A,G,L)		
Maishuhnbrust „Supreme“ auf Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta		19,90 €
in einer Zitronengras-Sauce mit Babyspinat		

	<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 €

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

35. Odenwälder Kartoffelwochen

Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Rote Beete Lachs		15,90 €
mit Babyspinat Salat mit einem Feta Dressing	als Hauptgang	19,90 €
Irische Ochsenbäckchen auf Kräuter-Kartoffelstampf		21,90 €
mit einer Rotweinjus und Babykarotten		
Warme Kartoffel-Quark Küchlein mit Joghurteis und Sahnehaube		8,90 €