

## 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 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
als Hauptgang	19,90 €
„Vitello Tonnato“ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit einer Thunfischcreme, Kirschtomaten und Kapern dazu Weißbrot	16,90 €
gebratene Jakobsmuschel auf einem Asiatischen Edamame Salat	16,90 €

## 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 €
Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Feige in einer Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Preiselbeeren	15,90 €
Fusilli mit Salsiccia Fusilli mit Salsiccia in Tomatensauce mit Grillgemüse und frisch geriebener Parmesan	16,90 €
+ auf Wunsch als Vegetarische Variante (ohne Salsiccia)	14,90 €

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 €
„Spezzatino di Manzo“		17,90 €
Rinderragout mit Wurzelgemüse, Tomaten, frischen Kräutern und Knoblauch geschmort in Rotwein auf Fusilli (A,G,L)		
Zanderfilet „DU CHEF“		21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)		
„Knusper Hähnchen“		17,90 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Momarter Bio Ziegenfrischkäse	kleine Portion	15,90 €
im Pankomantel gebacken auf einer Tomatensauce aus gehackten Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräuter geschmort dazu Tagliatelle		
„Postgrillteller“		24,90 €
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen dazu Pommes Frites		
„Odenwälder Forelle“		19,90 €
ganze Forelle praktisch Grätenfrei gefüllt mit frischen Kräutern und Zitrone dazu Momarter Salzkartoffeln		

	<b><u>300 g</u></b>	<b><u>200 g</u></b>
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	33,90 €	30,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	34,90 €	31,90 €

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