

Hauptgänge

Handgeschabte Spätzle mit Odenwälder Kochkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch

17,50 €

* * * * *

Gebackene Auberginenscheiben im Parmesan-Knusper-Mantel
auf Tomatenrisotto

17,50 €

* * * * *

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

16,90 €

dazu Champignonsauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse

+ 3,50 €

* * * * *

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
und Kartoffelkroketten

24,90 €

* * * * *

Gebratene Landhähnchenbrust mit orientalischen Gewürzen
auf Tomatenrisotto

25,90 €

* * * * *

Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

200 g – 26,90 € / 300 g – 31,50 €

Unsere Gerichte zu den Odenwäldern Genusswochen ab dem 13. Juni

Gebratene Lachsforellentranché auf Kräuter-Kartoffel-Moussline
mit sautierten Pfifferlingen

28,50 €

Zarter Odenwälder Rehrücken und kleine Roulade von der Rehkeule
in Rosmarinjus mit zweierlei Kartoffeltörtchen

34,00 €

* * * * *

Mousse vom Hüttenthaler Quark und Vanille
mit frischem Erdbeer-Minz-Salat

8,90 €

Alle Hauptgänge auf Wunsch mit buntem Salat 6,90 €

Alle Hauptgänge auch als kleinere Portion. Wir gewähren einen Nachlass von 2 €

Für Beilagen und andere Änderungen berechnen wir aus organisatorischen Gründen einen Aufschlag von 1 €