

## Hauptgänge: Traditionell oder modern Vom Odenwald in die weite Welt

*Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit geschmortem Kürbiswürfeln, Kürbiskernen,  
Lauchzwiebeln und Speck an Curry-Knoblauchbutter und Parmesan  
dazu ein bunter Herbstsalat (auch vegetarisch ohne Speck möglich)*

18,90 €

\* \* \*

*Hausgemachte Süßkartoffel-Taschen mit Raubritterkäse gefüllt  
auf Rahmwirsing und ein bunter Herbstsalat*

19,90 €

\* \* \*

*Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat*

16,50 €

*dazu Jägersauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse*

+ 3,00 €

\* \* \*

*Gebratene Landhähnchenbrust auf Bandnudeln in Rucola-Kürbis-Pesto,  
Kürbiskernöl und ein bunter Herbstsalat*

20,50 €

\* \* \*

*Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce*

*Kartoffel-Pastinaken-Stampf mit violetten Kartoffelpüree*

*und ein bunter Herbstsalat*

21,50 €

\* \* \*

*Auf der Haut gebratenes Hüttenthaler Forellenfilet und gebratenes Lachsfilet  
auf Kartoffel-Mandel-Risotto und ein bunter Herbstsalat*

24,90 €

\* \* \*

*Geschmorte Odenwälder Hirschkalbsbraten in Preiselbeerjus  
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und karamellisiertem Rotkohl*

24,90 €

\* \* \*

*Rumpsteak vom Angusrind unter einer Cafe de Paris Kruste gebraten*

*dazu Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller*

200 g – 23,50 € / 300 g – 28,50 €

\* \* \*

---

*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 €*