

Hauptgänge:

<i>Hausgemachte Kartoffelknödel gefüllt mit Odenwälder Raubritterkäse an Rahmwirsing dazu ein bunter Salatteller</i>	16,90 €
* * *	
<i>Frisch paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites und Salat dazu Jägersauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse</i>	15,50 € 2,50 €
* * *	
<i>Im Wurzelsud gekochter Kalbstafelspitz mit pikanter Meerrettichsauce und Salzkartoffeln</i>	18,90 €
* * *	
<i>Barbarie Entenbrust mit Honig und Sesam überbacken auf Portweinjus, gebratenen Knödelscheiben und frischer Feldsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing</i>	21,50 €
* * *	
<i>Auf der Haut gegrilltes Filet vom Zander auf Kartoffel-Risotto, gerösteten Mandel und wilder Brokkoli</i>	21,50 €
* * *	
<i>„Zweierlei vom Hirschkalb“ Rosa gebratenes Hirschrückenfilet auf gebackener Semmelscheibe und zart geschmortes Hirschbäckchen auf Cranberry Rotkohl dazu Feldsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing</i>	26,50 €
* * *	
<i>Gegrilltes Rumpsteak vom Angusrind mit Sauce Foyot Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller</i>	200 g – 23,50 € 300 g – 27,50 €

*Alle Hauptgänge (außer Entenbrust) auch als kleinere Portion.
Wir gewähren einen Nachlass von 2 €*

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