

Hauptgänge:
Traditionel oder modern
Vom Odenwald in die weite Welt

*Tagliatelle in Lavendel Beurre Blanc mit gegrilltem Antipasti-Gemüse
und sautierten Kirschtomaten*

15,50 €

* * *

*Duett von frischen Pfifferlingen und Champignons am Kräuter-Rahmsauce
mit hausgemachte Semmelknödel und ein sommerlicher Salatteller*

18,50 €

* * *

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat

14,50 €

dazu Jägersauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse

+ 2,50 €

* * *

*Gebratene Maishähnchenbrust auf Tagliatelle in Lavendel Beurre Blanc
und gegrilltem Antipasti-Gemüse*

18,90 €

* * *

*In Portwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Pfifferlingen,
Kartoffelpüree und ein bunter Salatteller*

21,90 €

* * *

*Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter 7-Kräuter-Butter
dazu Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller*

200 g – 22,00 €

300 g – 25,90 €

* * *

*Odenwälder Lachsforelle unter einer Apfel-Meerrettich-Kruste
auf Wirsinggemüse mit Butterkartoffeln*

22,90 €

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 €*