

Unsere Aperitif Empfehlungen:

<i>Apfel-Zimt-Vanille-Spritz</i>	5,70 €
<i>Aperol Spritz</i>	5,70 €
<i>Dunkler Hugo</i>	5,70 €
<i>Lillet Cranberry-Orange</i>	5,70 €

Vorspeisen:

<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	5,50 €
* * *	
<i>Frischer Feldsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing</i>	6,50 €
* * *	
<i>„Odenwälder Bruschetta“</i>	
<i>Geröstetes Weißbrot mit Raubritterkäse aus der Hofkäserei,</i>	
<i>Tomatenwürfel mit Kräutercreme und einem Salatbouquet</i>	8,50 €
* * *	
<i>Carpaccio vom Odenwälder Hirschrücken an Feldsalat-Walnuss-Pesto,</i>	
<i>gehobelten Parmesan und Brot</i>	11,90 €

Suppen:

<i>Grünkernsuppe</i>	4,90 €
* * *	
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	5,90 €
* * *	
<i>Kartoffel-Erdrüben-Suppe mit geräuchertem Schweinebauch</i>	5,90 €

Unsere Salatspezialitäten:

<i>„Raubrittersalat“ Große bunte Salatvariation</i>	
<i>mit Honig, Nüssen, gebackenem Raubritterkäse aus der Hofkäserei</i>	
<i>am Schlossberg, Eiern und Tomaten</i>	14,50 €
* * *	
<i>„Fitnesssalat“ Große bunte Salatvariation</i>	
<i>mit Galiamelone, Eiern, Tomaten, verschiedenen Früchten</i>	
<i>und knusprig gebratenen Hähnchenfiletstreifen</i>	14,50 €