

Unsere Aperitif Empfehlungen:

<i>Dunkler Hugo</i>	5,50 €
<i>Cranberry Orangen Spritz</i>	5,50 €
<i>Waldfrucht- Spritz</i>	5,50 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	5,50 €

Vorspeisen:

<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	5,50 €
* * *	
<i>Feldsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing mit Croutons</i>	6,50 €
* * *	
<i>„Brotzeit Vorspeise“</i>	
<i>Dreierlei Mousses – Meerrettich-, Rote Bete- & Grüne Sauce Mousse mit Auswahl an frischem Brot</i>	7,90 €
* * *	
<i>Schwartenmagen Carpaccio mit Radieschen-Vinaigrette, Lauchzwiebeln und frischem Brot</i>	8,90 €
* * *	
<i>Odenwälder Räucherforelle auf gerösteten Weißbrot mit frischen Kräutern, Meerrettich, Roter Bete und Wachtelei</i>	11,90 €

Suppen:

<i>Grünkernsuppe</i>	4,50 €
* * *	
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	5,50 €
* * *	
<i>Samtsuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry und Kokosmilch</i>	5,50 €

Unsere Salatspezialitäten:

<i>„Raubrittersalat“ Große bunte Salatvariation mit Honig, Nüssen, gebackenem Raubritterkäse aus der Hofkäserei am Schlossberg, Eiern und Tomaten</i>	13,50 €
* * *	
<i>„Fitnesssalat“ Große bunte Salatvariation mit Galiamelone, Eiern, Tomaten, verschiedenen Früchten und knusprig gebratenen Hähnchenfiletstreifen</i>	13,50 €