



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 25.09.–01.10.2023

Bitte beachten sie unsere Öffnungszeiten:

Montag 16.00 bis 01.00 Uhr / Dienstag bis Donnerstag 11.00 Uhr bis 00.00 Uhr
Freitag und Samstag 11.00 Uhr bis 01.00 Uhr / Sonntag 11.00 Uhr bis 00.00 Uhr
Feiertags: 11.00 bis 00.00 Uhr (auch montags geöffnet!)

Unsere Küchenzeiten:

Montag 16.00 bis 22.00 Uhr, Dienstag bis Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr
Feiertags: 12.00 bis 22.00 Uhr

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Hausgemachte Pilzrahmsuppe	€ 7,50
Wildkräutersalat mit geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeermeerrettich	€ 13,90

Odenwälder Platte:

Handkäse, roher Odenwälder Landschinken, geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeer Meerrettich, Odenwälder Pfefferbeißer, Kochkäse und Butter, dazu Laugenstange und Bauerbrot € 16,00

Hauptgerichte:

Hausgemachte Mangoldmaultaschen mit Wildkräutersalat und Balsamico Dressing	€ 17,90
Gebratenes Lachsfilet mit Mangold-Tomatengemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln	€ 26,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 19,50
Wildschweingulasch mit Semmelknödeln und Apfelrotkohl	€ 19,50
Herbstschnitzel mit Bratkartoffeln (gefüllt mit Calvados Apfel, Porree, Käse und Schinken)	€ 18,30
Odenwälder Rumpsteak mit Mangold-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 27,80

Dessert:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen Früchten	€ 7,80
---	--------

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHEN

Chardonnay trocken, Heidelberger Dormenacker
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden 0,1l € 3,70
Klare und strahlende Aromatik von Äpfeln, Birnen und Zitrus, 0,2l € 6,50
schlank, elegant und vollmundig im Geschmack. 0,75l € 24,30
Feines Säurespiel auf Zunge und Gaumen, schöner langer Abgang,
der im Nachhall nochmals die Aromen deutlich erkennen lässt.