



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 05.05.-12.05.2024

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 Spargelcremesuppe € 8,40

Spargel im Sesammantel mit Wildkräutersalat € 12,50

Odenwälder Platte: Handkäse, roher Odenwälder Landschinken, geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeer Meerrettich, Odenwälder Pfefferbeißer, Kochkäse und Butter, dazu Laugenstange und Bauernbrot € 17,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Rote Bete Maultaschen mit Wildkräutersalat und Balsamico Dressing € 18,90

Lachsfilet mit Spargelrisotto und Wildbrokkoli € 28,90

Frikadellen mit Spargelgemüse und Bratkartoffeln € 18,50

Medaillons von der Schweinelende mit Pilzsoße, hausgemachten Spätzle und Karottengemüse € 20,50

Lammkoteletts mit Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel und Thymiansoße € 24,50

Cordon Bleu, gefüllt mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren € 18,50

Argentinisches Black Angus (ca. 230g) mit gebratenem Kräutersaitlingen und Rosmarinkartoffeln € 30,90

Dessert:

Marillenknödel mit Vanillesoße und Heidelbeersorbet € 8,70

Bitte beachten sie auch unsere Spargelkarte.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHEN

Pinot Rosé trocken, Großkarlbacher Burgweg QbA 0,1l € 3,40
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz 0,2l € 5,90
Ein absoluter Sommerklassiker. 100% Pinot Noir zeigt sich in 0,75l € 22,10
hellem Lachsrosa im Glas. Sinnlich, wunderschön fruchtig nach
frischen Beerenfrüchten, dabei aber finessenreich würzig und
vielschichtig. Der Abgang macht Lust auf ein zweites Glas.