



## EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 24.10.–03.11.2024

### 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:

Kürbis-Karottensuppe mit Croutons € 8,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons, dazu Pflaumen  
im Speckmantel € 14,50

### Odenwälder Platte:

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

### Hauptgerichte:

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Feldsalat  
und Kartoffeldressing € 18,90

Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Dill-Senfsoße und  
Bratkartoffeln € 27,90

Coq au Vin mit Kartoffelpüree € 18,90

Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Drilling-Kartoffeln € 19,50

Linsenbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree € 17,90

Cordon Bleu, gefüllt mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites  
und Preiselbeeren € 21,50

Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Kräutersaitlingen  
und Bratkartoffeln € 33,50

### Dessert:

Marillenknödel mit Vanillesoße und Pflaumenkompott € 8,70

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHEN

**Merlot trocken QbA, Großkarlbacher Osterberg** 0,1l € 3,80  
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz 0,2l € 7,40  
Im Glas leuchtet der Wein Rubinrot. Geschmack von roten Beeren 0,75l € 27,70  
(Kirsche – Schw. Johannisbeere). Ein sehr eleganter, Fruchtiger und vollmundiger  
Wein. Südhang, teilweise terrassiert. 50 % Ertragsreduziert. Ausbau im  
Doppelstück Holzfass.