



## EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 26.01.-01.02.2026

### Vorspeisen/Zwischengerichte:

Lauchcremesuppe	€ 8,50
Geröstetes Bauernbrot mit Rührei und Pilzen	€ 14,50

### Odenwälder Platte:

Handkäse, roher Odenwälder Landschinken, geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeer Meerrettich, Odenwälder Pfefferbeißer, Kochkäse und Butter, dazu Laugenstange und Bauerbrot € 18,50

### Hauptgerichte:

Hausgemachte Tomaten-Spinat Maultaschen mit Feldsalat und Kartoffeldressing	€ 19,90
Gebratener Lachs mit Pastinaken-Mandelpüree und Feldsalat	€ 29,90
Grünkohl mit Pinkel, Mettenden, Kassler und Kartoffeln	€ 20,50
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree	€ 24,50
Wirsingroulade mit Kartoffelpüree und Soße	€ 19,90
Lauch-Pastinaken-Rosenkohl-Gratin mit Feldsalat	€ 19,50
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 22,90

### Dessert:

Marillenknödel mit Heidelbeersorbet und Vanillesoße	€ 9,10
---	--------

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Von Winning Drache Riesling QbA trocken, Weingut von Winning, Deidesheim	0,1l € 4,30 0,2l € 8,30
Der von Winning Drache Riesling aus der Pfalz ist ein Weißen für jede Gelegenheit.	0,75l € 31,00
Er ist würzig mild und ungeheuerlich gut. Mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz. Dabei ist der Weißwein alles andere als soft. Das Sortenbouquet ist deutlich und klar ausgeprägt	