



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 09.03.–15.03.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Bärlauchcremesuppe € 8,50

Lauchquiche mit Feldsalat € 13,50

Odenwälder Platte:

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

Hauptgerichte:

Hausgemachte Rote Beete Maultaschen mit Feldsalat € 19,90

Lachsfilet mit Bärlauchrisotto € 29,50

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree € 24,50

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Vichy Karotten, Bärlauchspätzle und Soße € 23,50

Spinatknödel mit Parmesan, Salbeibutter und Feldsalat € 19,50

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons und Rührei, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren € 22,90

Dessert:

Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesoße und Sahne € 9,10

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHEN

Chardonnay & Weißer Burgunder trocken QbA 0,1l € 3,60
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz 0,2l € 6,20
Eine feine frische Cuvee aus 2/3 Chardonnay und 0,75l € 23,20
1/3 Weißer Burgunder, die durch ihren aromaschonenden Ausbau wunderbar leicht und mit burgundertypischer Frucht überzeugt.