



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 19.10.–25.10.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Kürbiscremesuppe	€ 8,90
Odenwälder Vitello:	
Dünne Kalbstranchen mit Soße von der geräucherten Forelle	
- als Vorspeise	€ 15,50
- als Hauptgericht mit Bratkartoffeln	€ 22,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Rote-Bete Maultaschen mit Feldsalat und Balsamicodressing	€ 20,90
Lachsfilet mit Kürbisgemüse und gebratenen Drilling Kartoffeln	€ 29,90
Frikadellen mit Apfelrotkohl, Kartoffelpüree und Soße	€ 19,90
Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	€ 24,50
Allgäuer Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 23,50
Bandnudeln mit Kürbisgemüse mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen	€ 19,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Rotweinschalotten und gebratenen Drilling Kartoffeln	€ 33,50

Dessert:

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

WEINEMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

Diebsloch Cuvée 50	0,1l € 4,10
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz	0,2l € 7,90
Zum 50 jährigen Jubiläum vom Diebsloch haben unsere Lieblingswinzer aus der Pfalz für uns einen gehaltvollen Rotwein aus Regent und Pinot Noir kreiert.	0,75l € 29,70