

Sehr verehrte Gäste,

Gastgeber zu sein  
und Gäste zufriedenstellend zu bewirten,  
galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten  
und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,  
erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen,  
um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern,  
ist für uns das gesteckte Ziel und wir sind glücklich,  
es immer wieder zu erleben.

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast.  
Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ralf S.', with a stylized flourish at the end.

mit Team

# Etwas Besonderes..

## Vorweg

Rinderkraftbrühe mit Praline von der Rinderbacke <sup>A, C, D, E, FI</sup>	8,50 €
Sautiertes Kalbsbries auf Selleriepüree <sup>D, E</sup> und Trüffeljus	21,50 €
Carpaccio vom Fassona Rind <sup>G</sup> mit Olivenöl „Extra Virgine“ und kleinem Salat <sup>E, G</sup>	18,50 €



Salat Bowl <sup>E, G</sup> mit Kichererbsen, Couscoussalat, eingelegten Oliven und kleinem Pitabrot <sup>FI</sup>	12,50 €
.....mit 3 Garnelen <sup>J</sup>	19,00 €
.....mit Falafel <sup>FI</sup>	17,00 €



# Hauptgang

Gebratenes Filet von der Dorade <sup>F1</sup> auf Safran-Muschel-Risotto <sup>D, H, J, M</sup>	24,50 €
Rosa gebratene Entenbrust <sup>D</sup> auf Kürbispüree <sup>D</sup> und Steinpilz-Kartoffeltarte <sup>F1, M</sup>	29,50 €
Surf & Turf Rumpsteak mit Garnelenspieß <sup>J</sup> mit Lauch-Tarte <sup>A, D, F1</sup>	32,50 €
Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter <sup>D, M</sup> und Pommes Frites	29,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>A, D, F1, F</sup> mit Pommes Frites und Zitrone und Preiselbeermarmelade	24,50 €
Odenwälder Rehbockrücken mit Preiselbeerrotkohl und Nougat-Amarettini-Knödeln <sup>A, D, F1</sup>	35,50 €

# Einfaches...

Bärlauchcremesuppe <sup>D, M</sup>	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen <sup>E, G</sup>	5,00 €
Odenwälder Hirsch - oder Rehglasch <sup>M</sup> mit Kartoffelklößen <sup>A, F1</sup> und Rotkohl	21,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken <sup>A, F1</sup> mit Pommes Frites	13,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersoße und Butterspätzle <sup>A, D, F1</sup>	15,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Kochkäse und Kroketten <sup>A, D, F1</sup>	15,50 €

# Nudelgericht

Tagliatelle mit schwarzer Trüffelbutter in Rahm <sup>A, D, F1</sup> 15,50 €

# Für Stephanie

Currywurst wie in NRW <sup>E, G, 1, 2, 3, 14</sup> 12,50 €  
mit hausgemachten Curry und Pommes- auf Wunsch „Rot/Weiß“

# Essen für coole Kids

(bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel <sup>A, F1</sup> mit Pommes 7,50 €

Nudeln <sup>A, F1</sup> mit Sauce Bolognese 6,50 €

Zwei kleine Bratwürste <sup>2,3</sup> mit Kartoffelwürfel 6,50 €

# Etwas Süßes

Kaiserschmarrn <sup>A, D, F1</sup> mit Preiselbeeren und Vanilleeis <sup>A, D</sup>	8,50 €
Mousse von Valrhonaschokolade <sup>A, D, M</sup> mit Blutorangensorbet	8,50 €
Gemischtes Eis <sup>A, D</sup> mit hausgemachter Caramellsauce und Sahne <sup>A</sup>	8,50 €
1 Kugel Eis <sup>A, D</sup> mit Cream Dog Sahnelikör <sup>D</sup>	6,50 €
1 Kugel Eis <sup>A, D</sup> mit Lime Limetten Sahnelikör <sup>D</sup>	6,50 €
1 Kugel Eis <sup>A, D</sup> mit Pistazien Sahnelikör <sup>D</sup>	6,50 €

## Passend zum Dessert

Süßwein - nach Tagesangebot <sup>M</sup>	5 cl 5,50 €
--	-------------