

Unser 5-Gang-Menü

Filet von der Rotbarbe
auf libanesischem Humus und „Mojo Roja“



Spargelcremesuppe mit Garnelenwürfel



Rosa gebratener Lammrücken
auf Bärlauch - Kartoffelstampf und Thymianjus



Camenbert d' Isigny mit Feigensenf



Erdbeer- Mascarponetörtchen mit frischen Erdbeeren
und Matcha Tee Eiscreme

5 Gänge 76,- Euro

4 Gänge 66,- Euro (ohne Käse)

3 Gänge (ohne Fisch/Käse) 47,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe/Käse) 58,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang Weinbegleitung 20,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l) (3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Unser Veganes 4-Gang-Menü

Carpaccio von Bauerngurken mit Gurkenespuma und kleinem Salat



Cremesuppe von Odenwälder Bärlauch



Taler von jungen Erbsen auf Blumenkohlpüree
und sautiertem Gemüse



Dreierlei hausgemachtes Sorbet



4 Gänge 49,- Euro

3 Gänge (ohne Carpaccio) 36,- Euro 3 Gänge (ohne Suppe) 40,- Euro

3-Gang Weinbegleitung 16,- Euro 4-Gang Weinbegleitung 20,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l) (3 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Etwas Besonderes..

Vorweg

Rinderbouillon mit Mantäschle	8,50 €
-------------------------------	--------

Sautiertes Kalbsbries auf Selleriepüree mit Kalbsjus	26,50 €
---	---------

Wachtelbrüstchen auf Erdbeer - Spargelsalat mit roten Zwiebeln und Himbeeressig	18,50 €
--	---------



Salat Bowl mit Kichererbsen, Couscoussalat, eingelegten Oliven und kleinem Pita Brot	12,50 €
---	---------

.....mit 3 Garnelen	19,00 €
---------------------	---------

.....mit Falafel	17,00 €
------------------	---------

.....mit eingelegten Sardinen	19,50 €
-------------------------------	---------



Hauptgang

Gebratenes Filet von „Dorade Royale“

auf Risotto mit fränkischem Spargel

25,50 €

Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust

auf Berberitzen Couscous

29,50 €

Surf & Turf

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Garnelenspieß

auf Kartoffel - Lauchragout

32,50 €

Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter

und Pommes Frites

29,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

und Zitrone und Preiselbeermarmelade

24,50 €

Odenwälder Rehbockrücken mit Preiselbeerrotkohl

und Maccaire Kartoffeln

35,50 €

Einfaches...

Crèmesuppe von fränkischem Spargel	6,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen	5,00 €
Odenwälder Rehulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerrotkohl	23,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	14,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersoße und Butterspätzle	16,50 €
Paniertes Butterschnitzel vom Schweinerücken mit Kochkäse und Kroketten	16,50 €

Nudelgericht

Tagliatelle mit fränkischem Spargel in Rahm

16,50 €

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW

13,50 €

mit hausgemachten Curry und Pommes- auf Wunsch „Rot/Weiß“

Essen für coole Kids

(bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes

8,50 €

Nudeln mit Sauce Bolognese

7,50 €

Etwas Süßes

Crème brûlée von Tahiti Vanille mit Cassisparfait	9,50 €
Tarte von Rhabarber mit Rahmeis	9,50 €
Gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren und Sahne	9,50 €
1 Kugel Eis mit Cream Dog Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Lime Limetten Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Pistazien Sahnelikör	6,50 €
1 Kugel Eis mit Eierlikör	6,50 €

Passend zum Dessert

Süßwein - nach Tagesangebot	5 cl 5,50 €
Portwein rot - nach Tagesangebot	5 cl 7,50 €