

## Unsere saisonale Empfehlung:

*Kürbissuppe mit gerösteten  
Kürbiskernen und Kernöl* 4,90 €

*Hausgemachte Gemüsechips  
mit Rote Beete-Dip und Kürbiskernmayonnaise* 6,90 €

*Gebackener Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel  
an Salatbouquet mit Kürbiskernvinaigrette  
und Weingelee* 11,90 €

\*\*\*\*\*

*Schweineschnitzel mit Lauchgemüse  
und Käse überbacken, Kroketten und Salat* 12,90 €

*Rumpsteak „Stroganoff“, Rote Beete,  
Steinpilzchampignons, Gurken, Schmand,  
Kroketten und Salat* 19,90 €

*Champignonbratlinge in Haselnußkruste  
auf Rahmlauch und Salat* 11,90 €

*Kraut- und Rübenpfanne mit Ingwer, Curry,  
gebratenem Lachsfilet, Reis und Salat* 14,90 €

\*\*\*\*\*

*Unsere Dessertempfehlung:  
Kürbiseis mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl  
und Schlagsahne* 5,90 €

Außerdem empfehlen wir:

*Tagessuppe* 4,20 €

*Champignonköpfe in Bierteig gebacken,  
mit Kräuterdip<sup>3</sup> und Knobitoast<sup>1,3</sup>* 6,50 €

*Vorspeisenteller mit hausgemachten Linsenkroketten,  
gebratenem und gebackenem Gemüse, dazu ein Knobidip<sup>3</sup>* 8,50 €

\*\*\*\*\*

*Zigeunerschnitzel<sup>6</sup> mit Pommes frites und Salat* 10,90 €

*Bauernschnitzel mit Zwiebeln, Räucherspeck<sup>1,3,5</sup>  
Gemüse, gebackenen Kartoffelspalten und Salat* 10,90 €

*Champignonrahmschnitzel mit Umstädter Steinpilzchampignons  
mit Pommes frites und Salat* 10,90 €

*Holzfüllersteak mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,  
Gemüse, gebackenen Kartoffelspalten und Salat* 12,90 €

*Schweinelende „Tessiner Art“ mit Pilzsauce,  
Tomaten und Käse<sup>4</sup> überbacken, Röstis und Salat* 13,90 €

*Truthahnbrustfilet im Knuspermantel,  
Früchteraahmsauce, Reis und Salat* 11,50 €

*Rumpsteak mit Zwiebeln, Pommes Frites und Salat* 17,90 €

*Filetspitzen in Cognac-Pfefferrahmsauce<sup>3</sup>  
Kroketten und Salat* 19,90 €

*Zanderfilet mit Kräuter- Senfrahmsauce, Reis und Salat* 14,90 €

*Linsenkroketten mit Kräuterdip<sup>3</sup> und Salat* 10,50 €

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,20 €
<i>Salatteller mit Ei, Schinken und Käse</i> <sup>1, 4, 5</sup>	9,90 €
<i>Salatteller mit gebratenem Truthahnbrustfilet</i>	10,90 €

## Gerichte zum Vespere

<i>3 Rühr- oder Spiegeleier mit Brot</i>	4,80 €
<i>. . . das Ganze mit Speck</i> <sup>1, 3, 5</sup>	6,20 €
<i>Kräuteromelett mit Salat</i>	7,90 €
<i>Omelett mit Champignons und Salat</i>	7,90 €
<i>Omelett mit Schinken und Salat</i> <sup>1, 3, 5</sup>	7,90 €
<i>Strammer Max: Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern</i> <sup>1, 3, 5</sup>	6,90 €
<i>Kleiner Stromer: gebackener Camembert, Preiselbeeren, Toast und Butter</i> <sup>1, 3</sup>	6,90 €
<i>herzhaft belegte Brote mit Schinken, roh oder gekocht,</i> <sup>1, 3, 5</sup> <i>Hausmacher Wurst</i> <sup>2</sup> <i>oder Käse</i> <sup>4</sup>	je 4,80 €
<i>Odenwälder Vesperbrett mit Hausmacher Wurst, Schinken und Käse</i> <sup>1, 2, 3, 4, 5</sup>	7,90 €
<i>Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken</i> <sup>1, 3, 5</sup>	7,90 €
<i>Portion Hausmacher Wurst mit Presskopf, Blut- und Leberwurst</i> <sup>2</sup>	7,90 €
<i>Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsen</i> <sup>4</sup>	8,20 €
<i>Presskopf mit Zwiebeln, Essig und Öl</i> <sup>2</sup>	8,20 €

*Alle unsere Platten sind reichlich garniert und  
dazu gibt`s natürlich Brot und Butter!*

verwendete Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff  
5 = mit Phosphat, 6 = Süßungsmittel  
mayonnaisehaltige Salate<sup>3</sup>