

Hummerwochen

Zeit für Fisch und Krustentiere

Unsere hausgemachte Hummersuppe „Bisque d’ Homard“ 7,50

Austern „Fines de claires“ 3 Stück 9,00
6 Stück 18,00

Blattsalate mit pochiertem Hummer und Papaya-Mango-Salsa 14,50

Hausgemachte Hummerravioli in einer Pernodsoße als Vorspeise 16,50
als Hauptgang 22,80

Spaghetti mit Riesengarnelen in Tomaten-Chili-Ragout 17,50

Ein halber Hummer „Armoricaïne“ mit Basmatireis und Zucchinischeiben 26,00

Ein halber Hummer „Thermidor“ mit Tagliatelle und Blattspinat 25,00

Gebrautes Steinbuttfilet in Pernod
dazu gedünsteter Fenchel und Petersilienpüree 26,50

Dazu unsere Weinempfehlungen:

Mußbacher Eselshaut Weißburgunder trocken
Winzer-genossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach/Pfalz 6,00

Riesling trocken
Weingut Drautz-Able, Neckarsulm/Württemberg 6,00

Michelfelder Himmelberg Chardonnay trocken
Weingut Hoensbroech, Michelfeld / Baden 25,00

Weißer Burgunder & Chardonnay
Karl H. Johner, Bischoffingen/Kaiserstuhl 39,00

Chablis Saint Pierre AOC
Baron Patrick de Ladoucette, Loire 32,00

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	6,80
als kleiner Beilagensalat	5,50
Vitello Tonnato	
Kalbfleischscheiben mit einer Thunfisch-Crème	11,50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert	
Feldsalat mit Nüssen und ein Kürbis-Chutney	11,00
Riesengarnelen in einem roten Curryschaum	
mit einem Ragout von Artischocken und weißen Bohnen	12,80
Caesar`s -Salad mit frisch gehobeltem Parmesan	12,50
alternativ mit Putenstreifen	13,80
unserem hausgeräucherten Lachs	14,50

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Brätstrudel	5,50
Schaumsüppchen von Petersilienwurzeln mit Mandeln	6,80
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit seinem Öl und Kernen	7,50

Vegetarisch und Vegan

Spinat- und Käseknödel mit geriebenem Parmesan	
Weißkrautsalat	13,50
Indisches Curry mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Spinat	
auf Basmatireis mit Auberginenscheiben (vegan)	14,80

hierzu passt am besten ein Weißburgunder		
von der Winzergenossenschaft Weinbiet aus der Pfalz	0,2l	6,00

Fisch und Meeresgetier

Pochiertes Filet vom Kabeljau in Dijon-Senf-Schaum	
Lauch-Apfel-Ragout und Kartoffelpüree	21,80
Gebratene Lachstranchen auf Linsen-Gemüse-Curry	
Safranschaum	23,80

Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling		
vom Weingut Drautz-Able aus Heilbronn	0,2l	6,00

Fleischgerichte

Ragout vom Neunkirchner Wild mit Preiselbeeren		19,00
hausgemachten Knöpfle und Salat	als kleine Portion	15,50

Hierzu harmoniert der Leimener Mannaberg Spätburgunder aus Baden	0,2 l	6,50
--	-------	------

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Preiselbeeren, Meerrettich, Röstkartoffeln und Salat		16,50
--	--	-------

Rumpsteak vom irischen Rind an glasiertem Gemüse und Süßkartoffelpüree		23,80
--	--	-------

Medaillons vom Schweinefilet in einer Waldpilzsoße an saisonalem Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln		22,50
--	--	-------

mit einem schwäbischen Trollinger mit Lemberger vom Weingut Holzapfel aus Neckarsulm	0,2l	5,80
--	------	------

Eine herzhafte Vesper

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen	dazu Brot	8,50
	dazu Bratkartoffeln	10,50

Käseauswahl vom Hüttenthaler Käse	als Vesper	11,50
	als Dessert	7,80

Bratwurst vom Hausmetzger auf Sauerkraut mit Brot und Senf		11,00
--	--	-------

Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes und Cole Slaw		12,50
--	--	-------

zur Vesper ein frisches Export von der Odenwälder Brauerei Schmucker im Steinkrug 0,5 l		4,50
---	--	------

Süße Versuchungen

Schokoladenschaum und Brownie an einem süßen Kürbispüree und Amarena-Kirsche		8,50
--	--	------

Kaiserschmarrn klassisch mit Mandeln und Rosinen Vanilleeis		7,80
---	--	------

Salat von frischen Früchten mit Walnusskernen Kirschwasser und Bourbon-Vanilleeis		7,80
---	--	------

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten: pro Kugel Eis 1,30

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Haselnuss-, Joghurteis Portion Sahne 0,50

– Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal –

Unsere Weine im Ausschank 0,2l

Mußbacher Eselshaut Weißburgunder trocken Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach/Pfalz	6,00
Gönnheimer Sonnenberg Chardonnay trocken Winzergenossenschaft Meinhardt, Pfalz	6,50
Riesling trocken Weingut Drautz-Able, Heilbronn/Württemberg	6,00
Burkheimer Grauburgunder trocken Winzergenossenschaft Burkheim /Kaiserstuhl *****	6,00
Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst trocken Winzerverein Kaiserstuhl, Oberrotweil / Baden *****	6,00
Leimener Mannaberg Spätburgunder trocken Weingut Adam Müller, Leimen / Baden	6,50
Neckarsulmer Scheuerberg Trollinger mit Lemberger trocken Weingut Holzapfel, Neckarsulm/Württemberg	5,80
Cabernet Sauvignon trocken Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach/Pfalz	6,50
Primitvo Larinum IGT Weingut Farnese, Daunia, Apulien / Italien	6,50

Eine Auswahl an Flaschenweinen 0,7 l:

2015	Schriesheimer Kuhberg Silvaner Spätlese Winzergenossenschaft Schriesheim/Badische Bergstraße	19,00
2015	Michelfelder Himmelberg Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Hoensbroech, Michelfeld/Baden	26,00
2015	Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich / Rheingau	29,00
2013	Merlot & Cabernet Weingut Gebrüder Andres, Deidesheim/Pfalz	25,00