



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	9,00
Salat von grünem und weißem Spargel an einer Limonen-Vinaigrette gepickelte Schalotten, Mandel-Crunch und Coppa vom Landschwein	15,50
Cremige Burrata auf einem Tomaten-Carpaccio mit Pinienkernen mariniertem Rucola und Basilikum-Öl	19,00
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	11,50
- mit geräuchertem Lachs	13,80
- mit gebratenen Putenstreifen	12,90
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	15,00
- mit geräuchertem Lachs	18,00
- mit gebratenen Putenstreifen	17,00

Unsere Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse	8,50
Rahmsüppchen vom Helmstädter Stangenspargel	9,00

Vegetarisch und Vegan

Cremiges Bärlauch-Risotto mit getrockneten Tomaten und Zitrone dazu glasierter grüner Spargel	19,50
Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	18,50
Veganer Chili-con-Quinoa-Burger mit gebratenen Fleischtomaten Guacamole, Coleslaw und Country Wedges	19,50
<u>Vegane „Momo-Bowl“</u> : Gegrilltes Gemüse, Safran-Bulgur, Falafel Granatapfel, Shirazi-Salat, Auberginencreme und Walnüsse	15,50
mit zwei Riesengarnelen	19,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder
vom Winzer Andres aus der Pfalz

0,2l

6,80



Fisch und Mee(h)r

Auf der Haut gegrilltes Filet vom Lachs an einem Buttermilchschaum dazu glasierter Romanesco, Erbsenpüree und geröstete Haselnüsse		31,00
Gebratene Riesengarnelen mit Büffel-Ricotta und Spinat-Ravioli in einem Tomaten-Sugo an marinierten Wildkräutern		26,00

Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling vom Weingut Holzapfel	0,2l	6,80
----------------------------------------------------------------------	------	------

Fleischgerichte

Kross gebratene Entenbrust an einer Sauce von grünem Pfeffer dazu Pak Choi und Biarritz-Kartoffeln		28,00
Neunkirchner Wildragout mit frischen Kräutern wilder Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel		26,00
Gegrilltes Rumpsteak von der Färse an Bacon-Crunch mit Balsamico-Schalotten, Pfannengemüse und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree		32,00

mit einem Cabernet Sauvignon vom Weinbiet	0,2l	6,90
-------------------------------------------	------	------

Unsere Klassiker

Unser Smokey-BBQ-Burger mit Cheddar und Senf-Gurken karamellisierten Zwiebeln, Coleslaw und Country-Wedges		19,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Wildkräuter-Salat		19,50
	mit Rahmsauce	+ 3,00
Gebratene Maultaschen vom Hausmetzger an Zwiebeljus und einem Kartoffel-Radieschen-Salat		19,50
Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen	dazu Brot	11,50
	dazu Bratkartoffeln	15,00
Käseauswahl vom französischen Käse als Vesper		16,50

Zum Vesper ein frisches Hausbräu aus der Craftbeer-Brauerei im Langenzeller Hof	0,5 l	4,80
---------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Krönender Abschluss

Käseauswahl vom französischen Käse als Dessert		12,00
Cremiger Cheesecake auf einem Knusperboden mit Limette, Honig-Tuiles und Joghurteis		10,50
Kokos-Pana Cotta mit Passionsfruchtgel, frische Minze und Blutorangensorbet		10,50

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten:

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Haselnuss-, Joghurteis	pro Kugel	2,20
Portion Sahne oder Schokosauce		1,00

