



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	9,00
Vitello vom Kalbsbug an einer Tomaten-Kräuter-Vinaigrette mit gepickelten Radieschen und Kapern an marinierten Wildkräutern	15,50
Tatar vom hausgebeizten Lachs mit einem Gurken-Apfel-Salpicón Limonen-Crème-fraîche und Knäckebrot	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

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Sauerrahm, Apfel und Dill	9,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsebrunoise	8,50

Vegetarisch und Vegan

Risotto vom Sonnenweizen mit mediterranem Gemüse cremige Burrata, Pesto Rosso und marinierte Wildkräuter	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 drei Riesengarnelen	21,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder vom Winzer Andres aus der Pfalz	0,2l	6,80
---	------	------



Fisch und Mee(h)r

Filet vom Knurrhahn an einem Krustentierschaum
cremig-es Ebly-Risotto und glasierter Fenchel 31,00

Gebratene Riesengarnelen mit feinen Bandnudeln
in einem Tomaten-Chilli-Sugo an marinierten Wildkräutern 27,00

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

Fleischgerichte

Auf der Haut gegrillte Perlhuhnbrust an einer Thymian-Jus
gegrillte Salatherzen, geschmorte Aprikose und Polenta-Creme 28,00

Neunkirchner Wildragout mit frischen Kräutern
Mandel-Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel 26,00

Gegrilltes Rumpsteak von der Färse mit rote Chimichurri
Pfannengemüse und Thymiankartöffelchen 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

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Kardamom 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