



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	7,80
Dünne Scheiben und Mousse vom hausgeräucherten Lachs Gurken-Sud, Baby Lauch und Kaviar	14,50
Gegrillter grüner Spargel mit Parmaschinken Wachtelei, Dijon-Hollandaise und Artischockenherzen	13,80
<u>Vegane Sushi Bowl</u> : veganes Sushi, Wakame, Reis-Salat Avocado, Ingwer-Gurken, gegrilltes Gemüse und Wasabi-Dip mit zwei Riesengarnelen	14,50 18,50
Caesar`s Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	11,50
- alternativ mit geräuchertem Lachs	13,80
- oder gebratenen Putenstreifen	12,90
Caesar`s Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	15,00
- alternativ mit geräuchertem Lachs	18,00
- oder gebratenen Putenstreifen	17,00

Unsere Suppen

Schaumsuppe von Brunnenkresse und Erbsen mit Kartoffel Chips	8,50
Badische Festtagssuppe	8,50

Vegetarisch und Vegan

Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	17,50
Gebratene Serviettenknödel in einer Waldpilz-Rahmsauce mit frischen Kräutern	18,50
Rote-Bete-Burger (vegan) Dip von getrockneter Tomate und Feta, Romanasalat ColeSlaw und Pommes Frites	17,50

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



Fisch und Mee(h)r

Gebratenes Filet vom Seesaibling an einem Belugalinsen-Kohlrabi-Ragout
grüner Spargel, XO Sauce und Kohlrabi Sud 28,50

Riesengarnelen mit Kräutern gebraten
Bandnudeln, Tomaten-Chili-Ragout und marinierte Wildkräuter 24,50

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

Fleischgerichte

In Piri-Piri gegrilltes Rumpsteak, Chimichuri
gebratene Pilze und Süßkartoffel-Duo 29,00

Neunkirchener Wildragout mit frischen Kräutern
wilder Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel 24,50

Kross gebratene Perlhuhnbrust an einer Cidre-Thymian-Sauce
Rahmsauerkraut und Basilikum-Kartoffel-Püree 27,50

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

Unsere Klassiker

Unser Hausbräu-Burger mit Bergkäse, roter Zwiebelmarmelade
ColeSlaw und Pommes Frites 19,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinelachs
mit Meerrettich, Preiselbeeren und Wildkräutersalat 18,50

Scheiben von der Rinderbrust mit Bouillonkartoffeln
Meerrettichrahm, Preiselbeeren und süß-saure Kürbiswürfel 18,50

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen

dazu Brot	10,50
dazu Bratkartoffeln	14,00

Käseauswahl vom Hüttenthaler Käse

als Vesper	14,50
als Dessert	9,50

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

Süße Versuchungen

Rhabarber-Frischkäse-Törtchen mit Ingwer
Mango-Minze-Ragout und Himbeereis 9,50

Schokoladen-Espresso-Soufflé
an einem Erdbeersalat und Pistazieneis 9,50

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten:

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