Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	9,00
Tatar vom Weiderind an süß-saurem Hokkaido-Kürbis mit Kräuter-Mayonnaise und Parmesan-Crumble	19,00
Marinierter Ziegenfrischkäse an Feldsalat in einer Apfel-Vinaigrette dazu Haselnusskerne	14,50
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	11,50
- mit gebeizter Lachs	13,80
- mit gebratenen Putenstreifen	12,90
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	15,00
- mit gebeizter Lachs	18,00
- mit gebratenen Putenstreifen	17,00

Unsere Suppen

Kürbis-Zitronengras-Süppchen mit steirischem Kernöl	9,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse-Brunoise	9,00

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an einem Petersilien-Pesto dazu geröstete Walnüsse und gegrillte Birne	19,50
Herbstliches Kürbis-Kichererbsen-Curry mit gegrilltem Kräutersaitling und Wildreis (vegan)	18,50
Veganer Spicy Kimchi-Burger mit einer Teriyaki-Limetten Mayonnaise gepickelte rote Zwiebeln, asiatischer Gurkensalat und Kartoffel-Wedges	19,50
„Baden Bowl“ Grünkernsalat, gebackene Linsenbällchen, gepickelter Hokkaido-Kürbis Kräuterdip, Apfel-Vinaigrette und Sonnenblumenkerne	16,50
mit dünnen Scheiben vom Roastbeef	19,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder vom Winzer Andres aus der Pfalz	0,2l	6,90

Fisch und Mee(h)r

Filet vom norwegischen Lachs an Zitronengras-Schaum auf einem zweierlei von Gartenerbsen		31,00
Gebratene Riesengarnelen mit Jakobsmuschel-Ravioli in einem Riesling-Schaum dazu marinierte Wildkräuter		28,50
Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling vom Weingut Holzapfel	0,2l	6,90

Fleischgerichte

Auf der Haut gegrillte Entenbrust mit Orangen-Thymian-Jus glasiertes Selleriegemüse und Kürbispolenta		29,00
Neunkirchner Wildragout mit frischen Kräutern Mandel-Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel		26,00
Gegrilltes Rumpsteak von der Färse mit 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 karamellisierte Zwiebeln, Coleslaw und Country-Wedges		19,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat		19,50
	mit Rahmsauce	+ 3,00
Gebratene Maultaschen vom Hausmetzger an Zwiebeljus und einem Kartoffel-Rettich Salat		19,50
Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen	dazu Brot	11,50
	dazu Bratkartoffeln	15,00
Zum Vesper ein frisches Hausbräu aus der Craftbeer-Brauerei im Langenzeller Hof	0,5 l	4,80

Krönender Abschluss

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf		12,00
Zarte Schoko-Ganache an Butterkeks-Crumble und einem zweierlei von der Birne		10,50
Hausgemachte Kürbis-Tarte mit Kumquats cremiges Salz-Karamell-Eis und Schokoladenerde		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