



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	8,50
Mediterraner Vorspeiseteller Antipasti, Honigmelone und Parmaschinken, Vitello Tonnato Tomate und Mozzarella, Auberginencreme mit einer gebratenen Riesengarnele	18,50
Praline von Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel Cumberland, Kürbiscrunch und pochierte Birne	14,50
<u>Vegane winter-Bowl</u> : Perl-Couscous-Salat, Süß-Sauer-Kürbis, Grillgemüse Apfel-Radicchio-Salat, Avocado, Kichererbsen und Rote Bete-Hummus mit zwei Riesengarnelen	15,50 19,50
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise <ul style="list-style-type: none">- mit frisch gehobeltem Parmesan- alternativ mit geräuchertem Lachs- oder gebratenen Putenstreifen	11,50 13,80 12,90
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang <ul style="list-style-type: none">- mit frisch gehobeltem Parmesan- alternativ mit geräuchertem Lachs- oder gebratenen Putenstreifen	15,00 18,00 17,00

Unsere Suppen

Badische Festtagssuppe	9,00
Karotten-Ingwer Suppe	9,00

Vegetarisch und Vegan

Gulasch vom Hokkaido-Kürbis und Paprika mit Kartoffelgnocchi gehobeltem Parmesan und marinierten Wildkräutern	19,50
Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	18,50
Veganer Linsen-Burger mit gebratenen Pilzen, Trüffel-Kürbis-Mayo Coleslaw und Pommes Frites	18,50

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



Fisch und Mee(h)r

Teriyaki-Seeteufel an gerösteter Rote-Paprika-Sauce
gebratenem Pak-Choi und Süßkartoffel-Zitronengras-Püree 28,50

Gebratene Riesengarnelen mit Büffel-Ricotta und Spinat-Ravioli
in einem Tomaten-Sugo 26,00

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

Fleischgerichte

Kross gebratene Entenbrust an einer Sauce vom grünen 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
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und gefüllter Ofen-Kartoffel 32,00

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 Schweinerücken
mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat 18,50
mit Rahmsauce + 3,50

Gesottene Rinderbrust an einem Kartoffel-Kürbis-Ragout
mit Meerrettichrahm und Preiselbeeren 18,50

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen dazu Brot 10,50
dazu Bratkartoffeln 14,00

Käseauswahl vom Französischen Käse als Vesper 15,50

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

Krönender Abschluss

Käseauswahl vom Französischen Käse als Dessert 12,00

Vegane Apfel-Nuss-Tarte mit pochierter Baby Birne und Karamelleis 11,00

Mousse au Chocolat mit marinierten Waldbeeren und Pistazieneis 9,50

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten:

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