



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

Vegane winter-Bowl: 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

- mit frisch gehobeltem Parmesan 11,50
- alternativ mit geräuchertem Lachs 13,80
- oder gebratenen Putenstreifen 12,90

Caesar 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

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 Auberginescheiben 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
mit Rahmsauce 18,50
+ 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 Portion Sahne oder Schokosauce	pro Kugel 2,20
	1,00