



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	8,50
Hauchdünn geschnittener Bresaola auf Kürbis-Bruschetta und Ziegenkäse-Praline pochierte Baby Birne, karamellisierte Wallnüsse und marinierte Wildkräuter	14,50
Tatar vom hausgeräucherten Lachs mit Gurken-Carpaccio Avocado und gebratene Riesengarnele	16,50
<u>Vegane Herbst-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	
- 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

Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kernen und Steirischem Öl	9,00
Badische Festtagssuppe	9,00

Vegetarisch und Vegan

Büffel-Ricotta und Spinat Ravioli mit gebratenen Steinpilzen Herbst-Trüffel und Salbei-Butter	23,00
Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	18,50
Veganer Kürbis-Burger mit gebratenen Pilzen, Trüffel-Kürbis-Mayo Cole Slaw 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

Zanderfilet vom Grill an einem Estragon-Schaum
dazu gebratene Steinpilze und Erbsen-Risotto 28,00

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

Gänsebraten mit seiner Füllung und Bratapfel
Rotkohl und Kartoffelklöße 34,00

Neunkirchener Wildragout mit frischen Kräutern
wilder Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel 26,00

Gegrilltes Rumpsteak von der Färs mit Madeira-Jus
gebratene Steinpilze, frisch gehobelter Herbst-Trüffel und Kartoffelgratin 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

Kürbis-Schoko-Brownie an marinierten Waldbeeren und Haselnusseis 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

NaturKultur Hotel Stumpf ★★☆☆