

*Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach der Allergenen Speisekarte*

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Speck und Croutons

9,50 €

Blattsalat mit Himbeerdressing

und gebratenem St. Maure Ziegenkäse

12,00 €

Matjestartar

mit Kartoffelrösti und Feldsalat

14,50 €

Mediterraner Pulposalat

mit Wildkräuter und Kartoffelrösti

16,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

Spätzle und Tafelspitz

7,50 €

Kürbiscrèmesuppe

mit Croûtons

8,00 €

Vegetarisch

Anapurna Curry Reis Pfanne
mit Gemüse und Parmesankäse
14,00 €

Semmelknödel
mit Waldpilzen in Rahm
14,50 €

Fisch

Premium Matjesfilet
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
18,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet
in der Kartoffelkruste mit Spinat und Schnittlauchcrème
26,00 €

Wild

Steak von der Odenwälder Rehkeule
Waldpilze, Rotkohl und Spätzle
28,50 €

Om Rind und Kalb

Gekochter Rindertafelspitz

und Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln

18,00 €

Kalbsroulade

mit Semmelknödel und Marktgemüse

22,00 €

Kalbsschnitzel paniert

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

24,00 €

Kalbsrückensteak mit gebratenen Waldpilzen in Rahmsoße

Spätzle und Marktgemüse

28,00 €

Steaks vom Angus Rinderrücken

mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

Ladies' cut	180g	22,00 €
Men's cut	250g	32,00 €
Chef's cut	350g	42,00 €

Dessert

Mousse au Chocolat

mit Rumwaldbeeren

9,00 €

Crème Brûlée

mit Himbeersorbet

9,00 €

Käsevariation

8,50 €

Regional Menü

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons

Mühlenroulade vom Kalb
mit Semmelknödel und Marktgemüse

Odenwälder Apfelfannkuchen
mit Vanilleeis

34,00 € pro Person

Vegan Menü

Blattsalate
mit Balsamico und Nüssen

Kichererbsen Falafel
mit Blattspinat

Himbeersorbet

32,00 € pro Person

Allergenenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Allergengruppe sowie die daraus
hergestellten Erzeugnisse

Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide,
namentlich (A1 Weizen, A2

Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5

Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse)

Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl,
Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl

C: Eier Flüssigei, Eigelb

D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar

E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme

F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse,

namentlich (H1Mandeln, H2

Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4

Kaschu-/Cashewnüsse, H5

Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7

Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9

Queenslandnüsse sowie die

daraus hergestellten

Erzeugnisse)

Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan,
Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen

J: Senf Senfkörner, Gewürze

K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab

einer Konzentration über 10

mg/kg oder l

Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch