

*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 €

### **Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe**

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, Marktgemüse 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 €

### **Kalbrückensteak 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

Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe  
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